

Papayalı salata ve yuzu'lu ponzu ile domuz bonfile

toplam süre **20 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.670 kJ / 400 kcal

Yağ: **20 gr** Protein: **32 gr**
Karbonhidrat: **12 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

240 gr	dilimlenmiş domuz bonfile
60 gr	brie peyniri
200 gr	papaya
60 gr	roka
40 ml	<u>Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu</u>

HAZIRLANIŞ

Adım 1

240 gr dilimlenmiş domuz bonfile - **60 gr** brie peyniri

Domuz bonfile dilimlerini hafifçe inceltin. İçlerine brie peyniri yerleştirin, ikiye kapatarak cep şekli verin ve kürdanla sabitleyin.

Adım 2

Hazırladığınız bonfile ceplerini barbeküde veya ızgara tavada her iki tarafını 3-4 dakika olacak şekilde pişirin.

Adım 3

200 gr papaya - **60 gr** roka - **40 ml** Kikkoman Ponzu Yuzu Soya Sosu

Papayayı küp küp doğrayın ve roka ile karıştırın. Salatanın üzerine Kikkoman Ponzu Citrus Seasoned Soy Sauce - Yuzu gezdirin. Izgara bonfile ceplerini salatanın üzerinde servis edin.