

# 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

<b>240 gr</b>	dilimlenmiş domuz bonfile
<b>60 gr</b>	brie peyniri
<b>200 gr</b>	papaya
<b>60 gr</b>	roka
<b>40 ml</b>	<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.