

Svinekam med papayasalat og yuzu ponzu

total tid **20 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):

1.670 kJ / 400 kcal

Fett: **20 g** Protein: **32 g**

Karbohydrater: **12 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

240 g	svinekam, skåret i skiver
60 g	brie
200 g	papaya
60 g	rucola
0,4 dl	<u>Kikkoman Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice</u>

TILBEREDNING

Steg 1

240 g svinekam, skåret i skiver - **60 g** brie

Bank svinekamskivene flate, legg på brie, brett over til en lomme og fest med tannpikere.

Steg 2

Grill svinelommene i 3–4 minutter på hver side på grillen eller i en grillpanne.

Steg 3

200 g papaya - **60 g** rucola - **0,4 dl** Kikkoman

Ponzu - en blanding av soyasaus, eddik og yuzujuice

Skjær papayaen i terninger og bland med rucola. Hell noen dråper Kikkoman Yuzu Ponzu over den ferdige salaten. Anrett svinelommene oppå salaten og server.