

## Amasya Et Ürünleri ile Hardal Soslu Bonfileli Salata

2 kişilik

- 2 adet Amasya Et Ürünleri Bonfile
- 150 gr karışık Akdeniz yeşillikleri
- 3 dal reyhan
- 8-10 adet karışık renkli çeri domates
- Zeytinyağı
- Hardal
- 2 dal taze kekik
- 1 adet limonun suyu
- Tuz, karabiber



Izgara tavanızı ısıtıp hafifçe yağlayın. Bonfileleri tavaya koyup tuz ve karabiber serperek her yüzünü ikişer dakika pişirin. Daha sonra bir tabağa alıp 5 dakika dinlendirin.

Akdeniz yeşilliklerini geniş bir kâseye alın. Reyhan yaprakları ile çeri domatesleri ilave edip karıştırın.

Sos için; 2 tatlı kaşığı hardal, limon suyu, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, bir tutam tuz ve taze kekik yapraklarını bir kâseye alın. El blenderiyle karıştırarak koyu kıvamlı bir sos elde edin.

Yeşillikleri servis tabaklarına alıp üzerine dilimlenmiş bonfileleri yerleştirin. Sosu gezdirip hemen servis edin.