KIKKOMAN

BBQ-melonstavar med fetaost och mynta

Total tid **15 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

3 Portioner

400 g	vattenmelon, skalad
1 msk	matolja
4 msk	Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
1 msk	rostade pinjenötter
75 g	fetaost, smulad
2	kvistar mynta, hackad
Dessutom:	
6	breda träspett eller glasspinnar

FÖRBEREDELSE

Steg 1

400 g vattenmelon, skalad
Skär sex 2 cm tjocka skivor av vattenmelonen – de ska se ut som glassar. Torka torrt med hushållspapper.

Steg 2

1 msk matolja - **4 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-Sås med honung & röksmak
Olja en stekpanna eller grillpanna lätt. Grilla vattenmelonskivorna på medelvärme på båda sidor, sänk sedan värmen och pensla dem med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och röksmak och vänd dem. Upprepa några gånger tills vattenmelonen är fint glaserad.

Steg 3

1 msk rostade pinjenötter - **75 g** fetaost, smulad - **2** kvistar mynta, hackad
Olja en stekpanna eller grillpanna lätt. Grilla vattenmelonskivorna på medelvärme på båda sidor, sänk sedan värmen och pensla dem med Kikkoman Teriyaki BBQ-sås med honung och röksmak och vänd dem. Upprepa några gånger tills vattenmelonen är fint glaserad.

Steg 4

1 msk rostade pinjenötter - **125 g** fetaost, smulad - **3** kvistar mynta, hackad - **6** breda träspett eller glasspinnar
Sätt de varma vattenmelonbitarna på spett och strö över fetaost, pinjenötter och mynta.