KIKKOMAN

BBQ-melonstænger med feta og mynte

Samlet tid **15 min.** **10 min.** Arbejdstid **5 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

3 Portioner

600 g	vandmelon, uden skræl
1 spsk.	planteolie
4 spsk.	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
1 spsk.	pinjekerner
75 g	fetaost
2	stilke mynte
Desuden:	
6	brede træspyd eller ispinde

FREMGANGSMÅDE

Step 1

600 g vandmelon, uden skræl
Skær seks tykke skiver på 2 cm tykkelse af vandmelonen. De skal ligne ispinde. Dup dem tørre med køkkenrulle.

Step 2

1 spsk. planteolie - **4 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
Hæld en smule olie på en grillpande eller grill. Grill melonskiverne ved mellemhøj varme på begge sider, skru ned for varmen og pensl dem med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning, og vend dem. Gentag samme procedure, indtil vandmelonen er glaseret på alle overflader.

Step 3

Roast the pine nuts in a small dry pan until light brown, then chop. Crumble the feta cheese and chop the mint.

Step 4

1 spsk. pinjekerner, ristede - **125 g** feta, smuldret - **2** stilke mynte - **6** brede træspyd eller ispinde
Sæt de varme vandmelonskiver på spyd, og drys med fetaost, pinjekerner og mynte.