

Grillede melonpinner med feta og mynte

total tid **15 min.** 10 min. tilberedningstid 5 min. koketid

INGREDIENSER

3 porsjoner

- 600 g** vannmelon, skrelt
- 1 ss** vegetabilsk olje
- 4 ss** [Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak](#)
- 1 ss** pinjekjerner, ristet
- 125 g** fetaost, smuldret
- 3** kvister mynte, hakket
- Dessuten:**
- 6** Brede trespyd eller ispinner

TILBEREDNING

Steg 1

600 g vannmelon, skrelt

Skjær seks 2 cm tykke skiver av vannmelonen – de bør ligne litt på ispinner. Klapp dem tørre med tørkepapir.

Steg 2

1 ss vegetabilsk olje - **4 ss** [Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus med Honning & Røykaktig Smak](#)

Hell litt olje i en grilpanne eller på en grill. Grill melonskivene på middels varme på begge sider. Skru deretter ned varmen, pensle dem med Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus Honning, og snu dem. Gjenta dette noen ganger til vannmelonen er fint glasert.

Steg 3

1 ss pinjekjerner, ristet - **125 g** fetaost, smuldret - **3** kvister mynte, hakket - **6** Brede trespyd eller ispinner

Tre de varme melonskivene på spyd, og dryss over fetaost, pinjekjerner og mynte.