KIKKOMAN

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

2 ss pinjekjerner, ristet - **125 g** fetaost, smuldret - **3** kvister mynte, hakket
Tre de varme melonskivene på spyd, og dryss over fetaost, pinjekjerner og mynte.

Steg 4

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.