

BBQ-meloensticks met feta en munt

totale tijd **15 min.** 10 min. voorbereidingstijd 5 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

3 porties

400 g	watermeloen, geschild
1 el	plantaardige olie
4 el	<u>Kikkoman Teriyaki</u> <u>Barbecuesaus met</u> <u>Honing</u>
1 el	geroosterde pijnboompitten
125 g	fetakaas, verkruimeld
3	takjes munt, fijngehakt
Extra:	brede houten spiesen of ijsstokjes

VOORBEREIDING

Stap 1

400 g watermeloen, geschild

Snijd zes plakken van 2 cm dik van de watermeloen – ze moeten een beetje op ijsjes lijken. Dep ze droog met keukenpapier.

Stap 2

1 el plantaardige olie - **4 el** Kikkoman Teriyaki
Barbecuesaus met Honing

Bestrijk een grillpan of barbecue licht met olie. Gril de watermeloenplakken op middelhoog vuur aan beide kanten, zet vervolgens het vuur lager, bestrijk ze met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus Met Honing en draai ze om. Herhaal dit een paar keer tot de watermeloen mooi geglaceerd is.

Stap 3

1 el geroosterde pijnboompitten - **125 g** fetakaas, verkruimeld - **2** takjes munt, fijngehakt

Rijg de warme stukjes watermeloen aan de spiesen en bestrooi ze met de fetakaas, pijnboompitten en munt.

Stap 4

Extra:

1 el geroosterde pijnboompitten - **125 g** fetakaas, verkruimeld - **3** takjes munt, fijngehakt - **6** brede houten spiesen of ijsstokjes

Rijg de warme stukjes watermeloen aan de spiesen en bestrooi ze met de fetakaas, pijnboompitten en munt.