KIKKOMAN

BBQ-melonipuikot fetalla ja mintulla

kokonaisaika **15 min** **10 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

AINEKSET

3 annosta

600 g	vesimelonia ilman kuorta
2 rkl	kasviöljyä
4 rkl	Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike
1 rkl	pinjansiemeniä paahdettuna
125 g	fetajuustoa murustettuna
3	mintunoksaa silputtuna
Lisäksi:	
6	leveitä puisia vartaita tai tikkaritikkuja

VALMISTUS

Vaihe 1

600 g vesimelonia kuorittuna

Leikkaa vesimelonista kuusi mehujääpuikon muotoista palaa (2 cm paksuja). Taputtele kuivaksi talouspaperilla.

Vaihe 2

2 rkl kasviöljyä - **4 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike

Öljyä parilapannu tai grilliritilä kevyesti. Grillaa vesimelonin paloja keskilämmöllä kummaltakin puolelta, alenna sitten lämpöä ja sivele palat Kikkoman teriyaki-BBQ-kastikkeella. Käännä ne ympäri ja sivele toiselta puolelta. Toista muutaman kerran, kunnes paloissa on kaunis pinta.

Vaihe 3

2 rkl pinjansiemeniä paahdettuna - **125 g** fetajuustoa murustettuna - **3** mintunoksaa silputtuna

Pujota vesimelonit vartaisiin tai tikkuihin ja ripottele päälle fetajuusto, pinjansiemenet sekä minttu.

Vaihe 4

1 rkl pinjansiemeniä paahdettuna - **125 g** fetajuustoa murustettuna - **3** mintunoksaa silputtuna - leveitä puisia vartaita tai tikkaritikkuja

Pujota vesimelonit vartaisiin tai tikkuihin ja ripottele päälle fetajuusto, pinjansiemenet sekä minttu.