KIKKOMAN

Spiedini di melone con feta e menta

Tempo totale **15 Min** **10 Min** Tempo di preparazione **5 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

3 Porzioni

600 g	di anguria, sbucciata
1 cucchiaio	di olio vegetale
4 cucchiai	Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato
1 cucchiaio	di pinoli tostati
125 g	di feta sbriciolata
3	Rametti di menta, tritata

In aggiunta:

6	Spiedini di legno larghi o bastoncini da ghiacciolo

PREPARAZIONE

Passaggio 1

600 g di anguria, sbucciata

Taglia sei fette di anguria spesse circa 2 cm – dovranno ricordare la forma di un ghiacciolo. Tampona con carta da cucina per eliminare l'umidità in eccesso.

Passaggio 2

1 cucchiaio di olio vegetale - **4 cucchiai** Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

Ungi leggermente una bistecchiera o una griglia. Griglia le fette di anguria a fuoco medio su entrambi i lati, poi abbassa la fiamma e spennellale con la Salsa Teriyaki Kikkoman, girandole più volte finché non saranno ben caramellate e lucide.

Passaggio 3

1 cucchiaio pine nuts - **75 g** feta cheese - **2** sprigs mint

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

Passaggio 4

1 cucchiaio di pinoli tostati - **125 g** di feta sbriciolata - **3** rametti di menta, tritata - **6** Spiedini di legno larghi o bastoncini da ghiacciolo

Infilza le fette di anguria calde sugli spiedini e cospargile con feta, pinoli e menta.