KIKKOMAN

Brochettes de melon BBQ à la menthe et feta

durée totale **15 min.** **10 min.** temps de préparation **5 min.** temps de cuisson

INGRÉDIENTS

3 portions

600 g	de pastèque, pelée
1 càs	d'huile végétale
4 càs	Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
1 càs	de pignons de pin, grillés
125 g	de feta, émiettée
3	brins de menthe, hachés
Pour servir :	
6	Grandes brochettes en bois ou bâtonnets de glace

PRÉPARATION

Étape 1

600 g de pastèque, pelée

Couper six tranches de 2 cm d'épaisseur dans la pastèque, elles doivent ressembler à des glaces à l'eau. Les sécher avec du papier absorbant.

Étape 2

1 càs d'huile végétale - **4 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman

Huiler légèrement une poêle à griller ou un barbecue. Faire griller les tranches de pastèque à feu moyen des deux côtés, puis réduire le feu, les badigeonner de sauce barbecue Teriyaki Kikkoman au miel et au goût fumé et les retourner. Répéter l'opération plusieurs fois jusqu'à ce que la pastèque soit bien glacée.

Étape 3

1 càs de pignons de pin grillés - **125 g** de feta émiettée - **3** brins de menthe hachés

Enfiler les morceaux de pastèque chaude sur les brochettes et les saupoudrer de feta, de pignons de pin et de menthe.

Étape 4

2 càs de pignons de pin grillés - **125 g** de feta émiettée - **3** brins de menthe hachés - **6** brochettes en bois larges ou bâtonnets de glace

Enfiler les morceaux de pastèque chaude sur les brochettes et les saupoudrer de feta, de pignons de pin et de menthe.