

Grilēti arbūza iesmiņi ar fetu un piparmētru

Kopējais laiks **15 min.** 10 min. sagatavošanas laiks 5 min. gatavošanas laiks

SASTĀVDAĻA

3 Porcijas

400 g	nomizota arbūza
1 ēdamk.	augu eļļas
4 ēdamk.	<u>Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu</u>
2 ēdamk.	cedru riekstu
75 g	fetas siera
2	piparmētras zariņi
Also:	
6	plati koka iesmiņi vai saldējuma kociņi

PAGATAVOŠANA

Solis 1

400 g nomizota arbūza

No arbūza nogriež sešas 2 cm biezās šķēles, lai tās pēc formas atgādinātu saldējumu uz kociņa.

Nosusina ar virtuves papīra dvieli.

Solis 2

1 ēdamk. augu eļļas - **4 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce ar medu

Viegli ieziež grila pannu vai grilu ar eļļu. Arbūza šķēles neilgi apcep lielā karstumā no abām pusēm, tad apsmērē ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci ar medu un apgriež otrādi. Atkārtoto vairākas reizes, līdz arbūzs ir skaisti noglazēts.

Solis 3

1 ēdamk. cedru riekstu - **75 g** fetas siera - **2** piparmētras zariņi

Sausā pannā viegli apgrauzdē cedru riekstus, līdz tie kļūst gaiši brūni, pēc tam sasmalcina. Fetas sieru sadrupina un piparmētru lapiņas sasmalcina.

Solis 4

1 ēdamk. pine nuts, roasted - **125 g** feta cheese, crumbled - **3** sprigs mint, chopped - **6** plati koka iesmiņi vai saldējuma kociņi

Arbūza gabaliņus uzdur uz iesmiņiem un pārber ar fetas sieru, cedru riekstiem un piparmētru.