KIKKOMAN

Арбузные палочки с фетой и мятой на гриле

Общее время **15 мин** **10 мин** Время подготовки **5 мин** Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

3 порции

600 г	арбуза, очищенного от кожуры
2 ст. л.	растительного масла
4 ст. л.	барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
1 ст. л.	кедровых орехов, обжаренных
125 г	сыра фета, раскрошенного
3	веточки мяты, нарезанной

Дополнительно:

широкие деревянные шпажки или палочки для мороженого

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

600 г арбуза, очищенного от кожуры
Нарежьте арбуз на шесть ломтиков толщиной 2 см — они должны выглядеть как эскимо. Промокните их бумажным полотенцем.

Шаг 2

1 ст. л. растительного масла - **4 ст. л.** барбекю-соуса Терияки Kikkoman с медом и вкусом копчения
Слегка смажьте маслом сковороду-гриль или решетку барбекю. Обжарьте ломтики арбуза на среднем огне с обеих сторон, затем уменьшите огонь, смажьте их барбекю-соусом Терияки Kikkoman и переверните. Повторите несколько раз, пока арбуз не станет красиво глазированным.

Шаг 3

2 ст. л. кедровых орехов, обжаренных - **125 г** сыра фета, раскрошенного - **3** веточки мяты, нарезанной
Нанижите кусочки горячего арбуза на шпажки и посыпьте сыром фета, кедровыми орехами и мятой.

Шаг 4

1 ст. л. кедровых орехов, обжаренных - **125 г** сыра фета, раскрошенного - **3** веточки мяты, нарезанной - широкие деревянные шпажки или палочки для мороженого
Нанижите кусочки горячего арбуза на шпажки и посыпьте сыром фета, кедровыми орехами и мятой.