

Prikker met watermelon, rode ui, olijven en feta

Bereidingswijze:

Verwijder de schil en eventuele pitjes van de watermelon. Snij de watermelon in 16 blokjes van ongeveer 2 cm bij 2 cm en snij de feta in 8 blokjes. Snij de rode ui in 8 partjes, ris de blaadjes van de takjes tijm en pluk de blaadjes van de takjes munt.

Rijg twee blokjes watermelon, 1 groene olijf, 2 blaadjes munt, 1 stukje feta en een partje rode ui aan iedere prikker.

Bestrooi de prikkers met de tijmblaadjes, zout en peper.

Ingrediënten voor 8 spiezen

- 0,25 watermelon
- 150 g feta
- 1 rode ui
- 100 g groene olijven
- 3 takjes munt
- 5 g tijm
- zout
- peper
- 8 satéprikkers

Benodigheden:

- 2 snijplanken
- 2 messen
- lange prikkers

