



Σουβλάκια λαχανικών με καρπούζι & BBQ sauce

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

Υλικά για τη μαρινάδα:

[150 γρ. Hellmann's Honey BBQ Sauce](#)

2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες

3 κ.σ. ελαιόλαδο

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τα σουβλάκια:

½ μικρό καρπούζι, καθαρισμένο & κομμένο σε μεσαία κυβάκια

1 κόκκινη πιπεριά, κομμένη σε μεσαία κομμάτια

1 πράσινη πιπεριά, κομμένη σε μεσαία κομμάτια

2 καλαμπόκια βρασμένα ή στον ατμό, κομμένα σε μεσαία κομμάτια

6-8 ξύλινα ή μεταλλικά καλαμάκια για σουβλάκια

ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1) Σε μεγάλο μπολ ανακατεύουμε την [Hellmann's Honey BBQ Sauce](#), το σκόρδο, 3 κ.σ. ελαιόλαδο και φρεσκοτριμμένο πιπέρι. Ρίχνουμε το καρπούζι και τα λαχανικά, ανακατεύουμε να καλυφθούν από τη μαρινάδα και τα αφήνουμε για 20 λεπτά.

2) Περνάμε εναλλάξ το καρπούζι και τα λαχανικά στα ξυλάκια.

3) Ζεσταίνουμε 1-2 κ.σ. ελαιόλαδο σε τηγάνι και μόλις κάψει ψήνουμε τα καλαμάκια από κάθε πλευρά για 4-5 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα. Όσο ψήνονται τα αλείφουμε με τη μαρινάδα.

4) Σερβίρουμε τα σουβλάκια με τη μαρινάδα που περίσσεψε.