KIKKOMAN

Quiche Lorraine med purjolök, bacon och sojasås

Total tid **50 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **35 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.125 kJ / 512 kcal

Fett: **36,9 g** Protein: **22,2 g**
Kolhydrater: **22,4 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

For the topping:

2	tunna purjolökar
125 g	tärnad bacon
2 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Till pajen:

75 g	kallt smör
150 g	vanligt mjöl
1 msk	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
	Smör för smörjning av formen

alternativt:

	färdig pajdeg

För fyllning och täckling:

4	ägg
200 g	grädde
90 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
150 g	riven ost
0,75 tsk	torkad timjan
	Nymalen peppar
	Riven muskotnöt
2 msk	sesamfrön
2 msk	Kikkoman rostad sesamolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 tunna purjolökar - **125 g** tärnad bacon - **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås
Skiva purjolöken i ringar. Stek det tärnade baconet i en non-stick panna. Tillsätt purjolöken och fräs i ca 10 minuter. Smaka av med Kikkoman sojasås.

Steg 2

Till bakverket:

75 g kallt smör - **150 g** vanligt mjöl - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - Smör för smörjning av formen (alternativt: färdig pajdeg)
Värm ugnen till 180°C och smörj en paj- eller tårtform (Ø ca 30 cm). Till bakelsen, blanda alla ingredienser med ca. 4 msk kallt vatten till en smidig deg. Kavla ut mellan ark av hushållsfolie till en cirkel, något större än bakformen, klä sedan formen med degen och stick botten flera gånger med en gaffel.

Steg 3

4 ägg - **200 g** grädde - **4 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **150 g** riven ost - **0,75 tsk** torkad timjan - Nymalen peppar - Riven muskotnöt
Till fyllningen, vispa äggen med grädden och Kikkoman sojasås. Rör ner ost och timjan och smaka av med peppar och muskotnöt. Fördela purjolök- och baconblandningen över degen, häll över äggblandningen och grädda i förvärmd ugn i 25-35 minuter tills den är gyllenbrun.

Steg 4

2 msk sesamfrön - **2 msk** Kikkoman rostad sesamolja **2 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås

Rosta sesamfröna i en liten non-stick panna tills de är gyllenbruna. Rör ner Kikkoman sesamolja och Kikkoman sojasås. Skär quichen i skivor, ringla över sesamoljeblandningen och servera.