KIKKOMAN

Quiche Lorraine med porre, bacon og soja

Samlet tid **50 min.** **15 min.** Arbejdstid **35 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.125 kJ / 512 kcal

Fedt: **36,9 g** Protein: **22,2 g**
Kulhydrater: **22,4 g**

INGREDIENSER

6 Portioner

Fyld:

2	tynde porrer
125 g	bacon i tern
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Tærtedej:

75 g	koldt smør
150 g	hvedemel
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
	Smør til at smøre formen med

alternativt:

	færdiglavet tærtedej

Æggemasse og topping:

4	æg
200 g	fløde
90 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
150 g	revet ost
0,75 tsk.	tørret timian
	Friskmalet peber
	Revet muskatnød
2 spsk.	sesamfrø
2 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 tynde porrer - **125 g** bacon i tern - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Skær porrerne i skiver. Steg bacontern på en sliplet pande. Tilsæt porrer og steg dem i ca. 10 minutter. Smag til med Kikkoman sojasauce.

Step 2

75 g kold smør - **150 g** hvedemel - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - Smør til at smøre formen med (alternativt: færdiglavet tærtedej)
Forvarm ovnen til 180°C og smør en tærteform (diameter ca. 30 cm). Bland alle ingredienserne til dejen sammen med ca. 4 spsk. koldt vand, så du får en glat dej. Rul dejen ud til en cirkel mellem to stykker husholdningsfilm. Cirklen skal være en smule større end tærteformen. Læg derefter dejen i tærteformen, og prik bunden med en gaffel.

Step 3

4 æg - **200 g** fløde - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **150 g** revet ost - **0,75 tsk.** tørret timian - Friskmalet peber - Revet muskatnød
Pisk æg med fløde og Kikkoman sojasauce. Rør ost og timian i og smag til med peber og muskatnød. Fordel blandingen af porrer og bacon på tærtebunden, hæld æggeblandingen over, og bag tærten i en forvarmet ovn i 25-35 minutter, indtil den er gyldenbrun.

Step 4

2 spsk. sesamfrø - **2 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce

Rist sesamfrø på en lille slip-let pande, indtil de er gyldne. Rør Kikkoman sesamolie og Kikkoman sojasauce i. Skær den færdige tærte i kvarte, dryp med sesamblandingen og server retten.