

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 tsb. tørret timian
Friskmalet peber
Revet muskatnød
2 spsk. sesamfrø
2 spsk. [Kikkoman Ristet Sesamolie](#)

FREM GANGSMÅDE

Step 1

2 tynde porrer - **125 g** bacon i tern - **2 spsk.**

[Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)

Skær porrerne i skiver. Steg bacontern på en slip-let 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 tsb.** 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 æggeblanding 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.