KIKKOMAN

Quiche Lorraine met prei, spek en sojasaus

totale tijd **50 min.** **15 min.** voorbereidingstijd **35 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
2.125 kJ / 512 kcal

Vetten: **36,9 g** Eiwitten: **22,2 g**
Koolhydraten: **22,4 g**

INGREDIËNTEN

6 porties

Voor de topping:

2	dunne preien
125 g	in blokjes gesneden bacon
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Voor het deeg:

75 g	koude boter
150 g	gewone bloem
1 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
	Boter voor het invetten van het blik (alternatief: kant-en-klare quiche of taartvormpjes)

Voor de vulling:

4	eieren
200 g	room
90 ml	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
150 g	geraspte kaas
0,75 tl	gedroogde tijm
	Versgemalen peper
	Geraspte nootmuskaat
2 el	sesamzaad
2 el	Kikkoman Geroosterde Sesamolie

VOORBEREIDING

Stap 1

2 dunne preien - **125 g** in blokjes gesneden bacon - **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
Snijd de prei in ringen. Bak de spekblokjes in een pan met antiaanbaklaag. Voeg de prei toe en bak ongeveer 10 minuten. Breng op smaak met de Kikkoman Sojasaus.

Stap 2

Voor het deeg:

75 g koude boter - **150 g** gewone bloem - **1 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - Boter voor het invetten van het blik (alternatief: kant-en-klare quiche of taartvormpjes)
Verwarm de oven voor op 180°C en vet een quiche- of taartvorm in (Ø ca. 30 cm). Meng voor het deeg alle ingrediënten met ca. 4 eetlepels koud water tot een glad deeg. Rol dit tussen vellen huishoudfolie uit tot een cirkel, iets groter dan de bakvorm, bekleed de vorm met het deeg en prik de bodem een paar keer in met een vork.

Stap 3

Voor de vulling:

4 eieren - **200 g** room - **4 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **150 g** geraspte kaas - **0,75 tl** gedroogde tijm - Vers gemalen peper - Geraspte nootmuskaat
Klop voor de vulling de eieren los met de room en de Kikkoman Sojasaus. Roer de kaas en tijm erdoor en breng op smaak met peper en nootmuskaat. Verdeel het prei- en spekmengsel over het deeg, giet het eimengsel erover en bak de taart in een voorverwarmde oven in 25-35 minuten goudbruin.

Stap 4

2 el sesamzaad - **2 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie **2 el** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus

Rooster de sesamzaadjes in een kleine pan met antiaanbaklaag tot ze goudbruin zijn. Roer de Kikkoman Sesamolie en Kikkoman Sojasaus erdoor. Snijd de quiche in plakken, besprenkel met het sesamoliemengsel en serveer.