

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.