

Quiche Lorraine purjolla ja pekonilla

kokonaisaika **50 min** 15 min esivalmistelut 35 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.125 kJ / 512 kcal

Rasva: **36,9 g** Proteiini: **22,2 g**
Hiilihydraatit: **22,4 g**

AINEKSET

6 annosta

Päällinen:

2 ohutta purjoa
125 g kuutioitua pekonia
2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

Taikina:

75 g kylmää voita
150 g vehnä jauhoja
1 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
Voita vuoaan voiteluun (vaihtoehto: valmis quiche- tai piirakkapohja)

Täyte:

4 kananmunaa
200 g kermaa
90 ml Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
150 g juustoraastetta
0,75 tl kuivattua timjamia
Vastajauhettua pippuria
Jauhettua muskottipähkinää
2 rkl seesaminsiemeniä
2 rkl Kikkoman paahdettu seesamiöljy

VALMISTUS

Vaihe 1

2 ohutta purjoa - **125 g** kuutioitua pekonia - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike Viipaloi purjo rinkuloiksi. Paista kuutioitua pekonia teflonpannalla. Lisää purjo ja kuullota n. 10 minuuttia. Mausta Kikkoman soijakastikkeella.

Vaihe 2

Taikina:

75 g kylmää voita - **150 g** vehnä jauhoja - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - Voita vuoaan voiteluun (vaihtoehto: valmis quiche- tai piirakkapohja)
Lämmitä uuni 180 asteeseen ja voitele piirakkavuoka (halkaisija n. 30 cm). Sekoita kaikki ainekset sekä n. 4 rkl kylmää vettä sileäksi taikinaksi. Kauli taikina tuorekelmuarkkien välissä pyöreäksi levyksi, joka on hiukan vuokaa suurempi. Asettele sitten taikinalevy vuokaan ja pistele pohjaa haarukalla muutaman kerran.

Vaihe 3

Täyte:

4 kananmunaa - **200 g** kermaa - **4 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **150 g** juustoraastetta - **0,75 tl** kuivattua timjamia - Vastajauhettua pippuria - Jauhettua muskottipähkinää
Sekoita täytettä varten kananmunat, kerma ja Kikkoman soijakastike. Lisää juustoraaste sekä timjami ja mausta pippurilla sekä muskottipähkinällä. Levitä purjo-pekoniseos vuokaan ja kaada päälle munaseos. Paista 180-asteisessa uunissa 25–35 minuuttia, kunnes quiche on kullanruskea.

Vaihe 4

2 rkl seesaminsiemeniä - **2 rkl** Kikkoman
paahdettu seesamiöljy **2 rkl** Kikkoman
luonnollisesti valmistettu soijakastike

Paahda seesaminsiemenet pienessä
teflonpannussa kullanuskeiksi. Sekoita joukkoon
Kikkoman seesamiöljy ja Kikkoman soijakastike.
Leikkaa quiche annospaloiksi, pirskottele päälle
seesamiöljyseosta ja tarjoile.