KIKKOMAN

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	vehnäjauhoja
1 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	Voita vuoan 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 teflonpannulla. Lisää purjo ja kuullota n. 10 minuuttia. Mausta Kikkoman soijakastikkeella.

Vaihe 2

Taikina:

75 g kylmää voita - **150 g** vehnäjauhoja - **1 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - Voita vuoan 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 kullanruskeiksi. Sekoita joukkoon Kikkoman seesamiöljy ja Kikkoman soijakastike. Leikkaa quiche annospaloiksi, pirskottele päälle seesamiöljyseosta ja tarjoile.