

# Quiche lorraine med purre, bacon og soyasaus

total tid **50 min.** 15 min. tilberedningstid 35 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2.125 kJ / 512 kcal**

Fett: **36,9 g** Protein: **22,2 g**  
Karbohydrater: **22,4 g**

## INGREDIENSER

6 porsjoner

### Topping:

**2** tynne purreløk  
**125 g** baconterninger  
**2 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

### Deig:

**75 g** kaldt smør  
**150 g** hvetemel  
**1 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)  
Smør til å smøre formen  
(eventuelt: ferdig quiche- eller paibunn)

### Fyll og topping:

**4** egg  
**200 g** fløte  
**0,9 dl** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)  
**150 g** revet ost  
**0,75 ts** tørket timian  
Nymalt pepper  
Revet muskatnøtt  
**2 ss** sesamfrø  
**2 ss** [Kikkoman ristet Sesamolje](#)

## TILBEREDNING

### Steg 1

**2** tynne purreløk - **125 g** baconterninger - **2 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)  
Skjær purren i ringer. Stek baconterningene i en non-stick-panne. Tilsett purren og sauter i ca. 10 minutter. Krydre med Kikkoman Soyasaus.

### Steg 2

**Deig:**  
**75 g** kaldt smør - **150 g** hvetemel - **1 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#) - Smør til å smøre formen (eventuelt: ferdig quiche- eller paibunn)  
Forvarm stekeovnen til 180 °C og smør en quiche- eller paiform (Ø ca. 30 cm). For å lage deigen, bland alle ingrediensene med ca. 4 ss kaldt vann slik at du får en glatt deig. Rull ut deigen mellom to lag plastfolie til en sirkel som er litt større enn paiformen. Trykk deretter deigen inn i formen og prikk bunnen med gaffel flere ganger.

### Steg 3

**Fyll:**  
**4** egg - **200 g** fløte - **4 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#) - **150 g** revet ost - **0,75 ts** tørket timian - Nymalt pepper - Revet muskatnøtt  
For å lage fyllet, pisk eggene med fløte og Kikkoman Soyasaus. Rør inn ost og timian, og krydre med pepper og muskat. Smør purre- og baconblandingen utover deigen, hell over eggeblandingen og stek i forvarmet ovn i 25–35 minutter til quichen er gyllenbrun.

### Steg 4

**2 ss** sesamfrø - **2 ss** [Kikkoman ristet Sesamolje](#) **2 ss** [Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus](#)

Rist sesamfrøene i en liten non-stick-panne til de er gyllenbrune. Rør inn Kikkoman Sesamolje og Kikkoman Soyasaus. Skjær opp quichen, ringle over sesamblandingen og server.