

Pırasa, pastırma ve soya soslu Quiche Lorraine

toplam süre **50 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 35 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.125 kJ / 512 kcal

Yağ: **36,9 gr** Protein: **22,2 gr**
Karbonhidrat: **22,4 gr**

MALZEMELER

6 porsiyon

Soslar için:

2 ince pırasa
125 gr küp küp doğranmış domuz pastırma
2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Hamur için:

75 gr soğuk tereyağı
150 gr sade un
1 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Kalıbı yağlamak için tereyağı

Alternatif olarak:

Hazır quiche veya tart hamurları

İç harcı ve üzerine sürmek için:

4 yumurta
200 gr krema
90 ml Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
150 gr rendelenmiş peynir
0,75 tatlı kaşığı kuru kekik
2 yemek kaşığı Taze çekilmiş karabiber
2 yemek kaşığı Rendelenmiş muskat susam
2 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

2 ince pırasa - **125 gr** küp küp doğranmış domuz pastırma - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
Pırasaları halka halka dilimleyin. Domuz pastırmayı yapışmaz bir tavada kızartın. Pırasayı ekleyin ve yaklaşık 10 dakika soteleyin. Kikkoman Soy Sauce ile tatlandırın.

Adım 2

Hamur için:

75 gr soğuk tereyağı - **150 gr** sade un - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
- Kalıbı yağlamak için tereyağı (Alternatif olarak: Hazır quiche veya tart hamurları)
Fırını 180°C'ye ısıtın ve bir quiche veya tart kalıbını (Yaklaşık 30 cm) yağlayın. Hamur için, tüm malzemeleri yaklaşık 4 yemek kaşığı soğuk su ile karıştırarak pürüzsüz bir hamur oluşturun. Streç film arasında, pişirme kalıbından biraz daha büyük bir daire şeklinde açın. Ardından kalıbı hamurla kaplayın ve tabanını bir çatalla birkaç kez delin.

Adım 3

4 yumurta - **200 gr** krema - **4 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **150 gr** rendelenmiş peynir - **0,75 tatlı kaşığı** kuru kekik
- Taze çekilmiş karabiber - Rendelenmiş muskat
İç harcı için, yumurtaları krema ve Kikkoman Soy Sauce ile çırpın. Peynir ve kekiği ekleyip karıştırın. Karabiber ve muskatla tatlandırın. Pırasa ve pastırma karışımını hamurun üzerine yayın, yumurta karışımını üzerine dökün ve önceden ısıtılmış fırında altın kahverengine dönene kadar 25-35 dakika pişirin.

Adım 4

2 yemek kaşığı susam - **2 yemek kaşığı** Kikkoman
Kavrulmuş Susam Yağı **2 yemek kaşığı** Kikkoman
Doğal Olarak Fermente Soya Sosu

Susamları, yapışmaz küçük bir tavada altın kahverengine dönene kadar kavurun. Kikkoman Susam Yağı ve Kikkoman Soy Sauce'u ekleyip karıştırın. Quiche'i dilimlere kesin, susam yağı karışımını gezdirin ve servis yapın.