

Quiche Lorraine s pórkem, slaninou a sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **50 min.** 15 min. Doba přípravy **35 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.125 kJ / 512 kcal

Tuky: **36,9 g** Bílkoviny: **22,2 g**
Sacharidy: **22,4 g**

INGREDIENCE

6 Porce

Na směs s pórkem a slaninou:

2 tenké pórky
125 g slaniny na kostičky
2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo

Na těsto:

75 g studeného másla
150 g hladké mouky
1 polévková lžíce Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
Máslu na vymazání
formy (nebo hotové těsto
na quiche/tart)

Na náplň a zálivku:

4 vejce
200 g smetany
90 ml Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
150 g strouhaného sýra
0,75 čajové lžičky sušeného tymiánu
2 polévkové lžíce čerstvě mletý pepř
strouhaný muškátový
oříšek
2 polévkové lžíce sezamových semínek
2 polévkové lžíce Kikkoman Pražený
sezamový olej

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

2 pórky - **125 g** slaniny nakrájené na kostičky - **2 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo
Pórek nakrájejte na kolečka. Slaninu opečte na nepřilnavé pánvi dozlatova. Přidejte pórek a restujte přibližně 10 minut. Ochutťte Kikkoman Sójovou omáčkou.

Krok 2

Na těsto:

75 g studeného másla - **150 g** hladké mouky - **1 polévková lžíce** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo -
máslu na vymazání formy
Předehřejte troubu na 180 °C a vymažte formu na koláč (Ø cca 30 cm). Všechny suroviny na těsto smíchejte s cca 4 lžícemi studené vody a vytvořte hladké těsto. Těsto rozválejte mezi dvěma vrstvami potravinové fólie do kruhu o něco většího, než je forma. Přeneste do formy, důkladně přitlačte ke stěnám a dně, a dno několikrát propíchejte vidličkou.

Krok 3

For the filling:

4 vejce - **200 g** smetany - **4 polévkové lžíce** Kikkoman Sójová omáčka
přirozeně fermentovaná
tekuté ochucovadlo - **150 g** strouhaného sýra -
0,75 čajové lžičky tymiánu - Čerstvě mletý pepř -
muškátový oříšek
Na náplň rozšlehejte vejce se smetanou a Kikkoman Sójovou omáčkou. Vmíchejte sýr a tymián, dochuťte pepřem a špetkou muškátového oříšku. Na těsto rovnoměrně rozprostřete směs s

pórkem a slaninou, zalijte vaječnou směsí a pečte v předehřáté troubě 25–35 minut dozlatova.

Krok 4

2 polévkové lžíce sezamových semínek - **2**

polévkové lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej

2 polévkové lžíce Kikkoman Sójová omáčka

příirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo

Sezamová semínka nasucho opražte na malé

nepřilnavé pánvi dozlatova. Vmíchejte Kikkoman

Sezamový olej a Kikkoman Sójovou omáčku.

Quiche nakrájejte na porce, pokapejte sezamovou směsí a podávejte.