KIKKOMAN

Киш лорен с луком-пореем, беконом и соевым соусом

Общее время **50 мин** **15 мин** Время подготовки **35 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 125 кДж / 512 ккал

Жиры: **36,9 г** Белки: **22,2 г**
Углеводы: **22,4 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 порции

Для начинки:

2	тонких лука-порея
125 г	нарезанного кубиками бекона
2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Для теста:

75 г	холодного сливочного масла
150 г	муки
1 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
	Масло для смазывания формы (как альтернатива: готовые формы для киша или тарта)

Для начинки и поливки:

4	яйца
200 г	сливок
90 мл	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
150 г	тёртого сыра
0,75 ч. л.	сушёного тимьяна
	Свежемолотый перец
	Тёртый мускатный орех
2 ст. л.	семян кунжута
2 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

2 тонких лука-порея - **125 г** нарезанного кубиками бекона - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
Нарежьте лук-порей кольцами. Обжарьте нарезанный кубиками бекон на сковороде с антипригарным покрытием. Добавьте лук-порей и жарьте около 10 минут. Приправьте соевым соусом Kikkoman.

Шаг 2

Для теста:

75 г холодного сливочного масла - **150 г** муки - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - Масло для смазывания формы (как альтернатива: готовые формы для киша или тарта)
Разогрейте духовку до 180°C и смажьте маслом форму для киша или тарт татена (Ø около 30 см). Смешайте все ингредиенты с примерно 4 ст. л. холодной воды до гладкого теста. Раскатайте тесто между листами пищевой пленки в круг, немного больший, чем форма для выпечки, затем выложите тесто в форму и несколько раз надколите дно вилкой.

Шаг 3

Для начинки:

4 яйца - **200 г** сливок - **4 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **150 г** тёртого сыра - **0,75 ч. л.** сушёного тимьяна - Свежемолотый перец - Тёртый мускатный орех
Для начинки взбейте яйца со сливками и соевым соусом Kikkoman. Добавьте сыр и тимьян, приправьте перцем и мускатным

орехом. Выложите смесь лука-порея и бекона на тесто, полейте яичной смесью и выпекайте в предварительно разогретой духовке 25–35 минут до золотистой корочки.

Шаг 4

2 ст. л. семян кунжута - **2 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman

Обжарьте семена кунжута на небольшой сковороде с антипригарным покрытием до золотистого цвета. Добавьте кунжутное масло и соевый соус Kikkoman. Нарежьте киш на одинаковые порции, полейте смесью кунжутного масла и подавайте.