KIKKOMAN

Kišs ar puraviem, bekonu un sojas mērci

Kopējais laiks **50 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **35 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.125 kJ / 512 kcal

Tauki: **36,90 g** Olbaltumvielas: **22,20 g**
Ogļhidrāti: **22,40 g**

SASTĀVDAĻA

6 Porcijas

Virskārtai:

2	tievi puravi
125 g	kubiņos sagriezta bekona
2 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce

Mīklai:

75 g	auksta sviesta
150 g	kviešu miltu
1 ēdamk.	Kikkoman Sojas mērce
	Sviests veidnes ieziešanai

vai

	gatava kiša vai pīrāga pamatne

Pildījumam:

4	olas
200 g	saldā krējuma
90 ml	Kikkoman Sojas mērce
150 g	rīvēta siera (piemēram, Gouda, Emmentaler)
0,75 tējk.	kaltēta timiāna
	Svaigi malti melnie pipari
	Rīvēts muskatrieksts
2 ēdamk.	sezama sēklu
2 ēdamk.	Kikkoman Sezama eļļa

PAGATAVOŠANA

Solis 1

2 tievi puravi - **125 g** kubiņos sagriezta bekona - **2 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce
Sagriez puravus ripiņās. Pannā ar nepiedegošu pārklājumu apcep kubiņos sagriezto bekonu. Pievieno puravus un sautē apmēram 10 minūtes. Papildini garšu ar Kikkoman sojas mērci.

Solis 2

75 g auksta sviesta - **150 g** kviešu miltu - **1 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - Sviests veidnes ieziešanai (vai gatava kiša vai pīrāga pamatne)
Uzkarsē cepeškrāsni līdz 180 °C un ietauko kiša vai pīrāga veidni (aptuveni 30 cm diametrā). Mīklai samaisi visas sastāvdaļas ar aptuveni 4 ēdamk. auksta ūdens, līdz izveidojas viendabīga mīkla. Izrullē to starp pārtikas plēves loksnēm aplī, kas ir nedaudz lielāks par cepamo veidni, ieklāj mīklu veidnē un vairākās vietās sadursti pamatni ar dakšiņu.

Solis 3

4 olas - **200 g** saldā krējuma - **4 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce - **150 g** rīvēta siera (piemēram, Gouda, Emmentaler) - **0,75 tējk.** kaltēta timiāna - Svaigi malti melnie pipari - Rīvēts muskatrieksts
Pildījumam sakul olas ar saldo krējumu un Kikkoman sojas mērci. Iemaisi sieru un timiānu, pēc tam pievieno piparus un muskatriekstu. Izlīdzini puravu un bekona maisījumu uz mīklas pamatnes, pārlej ar olu masu un cep uzkarsētā cepeškrāsnī 25-35 minūtes, līdz virsa kļūst zeltaini brūna.

Solis 4

2 ēdamk. sezama sēklu - **2 ēdamk.** Kikkoman

Sezama eļļa **2 ēdamk.** Kikkoman Sojas mērce
Nelielā pannā ar nepiedegošu pārklājumu apgrauzdē sezama sēklas, līdz tās kļūst zeltaini brūnas. Iemaisi Kikkoman sezama eļļu un Kikkoman sojas mērci. Sagriez kišu šķēlēs, pārslaki ar sezama eļļas maisījumu un pasniedz.