



## Pissaladière

*Een Provençaalse uientaart met langzaam gekonfijte uien, ansjovis en zwarte olijven op een dunne deegbodem. De zoete uien en zoute ansjovis vormen een heerlijk contrast.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>40'</b>	<b>6</b>	<b>Wereldkeuken</b>

### Ingrediënten

- 1 vel pizzadeeg (of bladerdeeg)
- 6 grote uien
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes look
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 10 ansjovisfilets
- 80 gr zwarte olijven
- peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Pel de uien en snijd ze in dunne halve ringen.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan en voeg de uien, de fijngesneden look, de tijm en het laurierblad toe.
3. Laat de uien op een zacht vuur ongeveer 30 minuten stoven tot ze zacht, goudkleurig en zoet zijn, roer regelmatig.
4. Breng op smaak met peper en een beetje zout en verwijder de tijm en het laurierblad.
5. Verwarm de oven voor op 200 °C en rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat.
6. Verdeel de gestoofde uien gelijkmatig over het deeg en laat een kleine rand vrij.
7. Leg de ansjovisfilets in een ruitpatroon over de uien.
8. Verdeel de zwarte olijven over de taart.
9. Bak de pissaladière 25 tot 30 minuten in de oven tot de rand goudbruin is.
10. Laat de taart even afkoelen en snijd hem in stukken om lauw te serveren.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)