



Pissaladière

Een klassieke Provençaalse uientaart met langzaam gekonfijte uien, ansjovisfilets en zwarte olijven op een dunne deegbodem. De zachte, zoete uien vormen een heerlijk contrast met de zilte ansjovis en olijven. Dit gerecht wordt lauw geserveerd en is ideaal als voorgerecht of hapje bij een aperitief.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	70'	6	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1 vel pizzadeeg (of bladerdeeg, ca. 250 gr)
- 6 grote uien
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- 2 takjes tijm
- 1 laurierblad
- 10 ansjovisfilets (op olie)

80 gr zwarte olijven (ontpit)

peper en zout

Bereidingswijze

1. Pel de uien en snijd ze in dunne halve ringen. Pel de knoflook en snipper die fijn.
2. Verhit de olijfolie in een grote pan op een matig vuur. Voeg de uien, de knoflook, de tijm en het laurierblad toe.
3. Laat de uien op een zacht vuur gedurende 40 minuten rustig stoven, waarbij je regelmatig roert, tot ze volledig zacht, goudkleurig en zoet zijn.
4. Verwijder de tijmtakjes en het laurierblad. Breng de uien op smaak met peper. Voeg spaarzaam zout toe, want de ansjovis is al erg zout.
5. Verwarm de oven voor op 200 graden (boven- en onderwarmte).
6. Rol het deeg uit op een met bakpapier beklede bakplaat en prik de bodem licht in met een vork.
7. Verdeel de gestoofde uien gelijkmatig over het deeg en laat rondom een rand van circa 1 cm vrij.
8. Leg de ansjovisfilets in een ruitpatroon over de uien en verdeel de zwarte olijven erover.
9. Bak de pissaladière 25 tot 30 minuten in de voorverwarmde oven, tot de rand goudbruin en krokant is.
10. Haal de taart uit de oven en laat hem 5 minuten rusten. Snijd in stukken en serveer lauw.

Tip

Neem de tijd voor het stoven van de uien. Hoe langer en langzamer ze garen, hoe zoeter en zachter het resultaat. Veertig minuten is het absolute minimum voor een authentieke pissaladière.

Lekker met

Serveer met een groene salade of als onderdeel van een Provençaals aperitiefbuffet.

Dranktip

Combineer met een droge Provençaalse rosé of een frisse witte wijn zoals een Picpoul de Pinet.