

Pissaladière

Gebakken ansjovishapjes op pizzadeeg

Smakelijk!
met Petra Possel

Ingrediënten:

- 1 kg witte uien
- 4 el olijfolie of de olie uit de visblikjes
- 6 takjes verse tijm
gemalen zwarte peper
- 400 gr brooddeeg/pizzadeeg (zelf maken of uit het koelvak)
zwarte olijven, uit Nice, gehalveerd of in ringetjes
- 1-2 blikjes ansjovisfilets in olie, in de lengte gehalveerd

Bereiding:

Pel de uien en snij ze halve ringetjes.

Doe de uien met de olijfolie in een pan, meng met wat tijm en gemalen peper en stoof ze op laag vuur in ongeveer 3 kwartier gaar. Roer af en toe. Voeg zonodig een lepel water toe.

Let op dat ze niet bruin worden maar glazig blijven. Aan het einde is het vocht wel verdampt.

Verwarm de oven voor op 210° Celsius.

Rol het deeg uit over een bakplaat met bakpapier.

Verdeel de gegaarde uien over het deeg. Maak een rasterwerk van de halve ansjovisfilets. Maak schuine lijnen die elkaar kruisen zodat je ruitjes krijgt. Leg in elk ruitje een halve of ring olijf.

Bak gedurende ongeveer 25 minuten in de oven, tot de bodem gaar en knapperig is.

Serveer warm, lauw of koud. Snij de pissaladière in rechthoekige hapjes.