



Pissaladière met ansjovis en kappertjes

met gebakken romanasla en kaas



30-40min



2 personen

De pissaladière komt oorspronkelijk uit de Italiaanse streek Ligurië en is een soort lokale versie van de meer bekende pizza. Hij verspreidde zich langs de kust naar Frankrijk, altijd met een soortgelijk concept: ansjovis, deeg en uien. Vandaag nemen we bladerdeeg, verfijnen het met kappertjes en tomaten en serveren het met romanasla met kaas-mosterd-citroendressing. Eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 uien
- 1 blikje ansjovis in olijfolie ⁴
- 1 zakje knoflook-kruidentmix
- 1x uienmarmelade ¹²
- 1 zakje kappertjes
- 2 tomaten
- 1 rol bladerdeeg ¹
- 1 onbehandelde citroen
- 1 blokje Italiaanse kaas ⁷
- 2 kroppen babyromanasla

Wat je thuis nodig hebt

- 2el boter ⁷
- 1tl grove mosterd ¹⁰
- zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan
- grote koekenpan
- keukenrasp
- citruspers
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 994kcal, vet 69.7g, koolhydraten 70.2g, eiwit 18.6g



1. Uien snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne partjes.



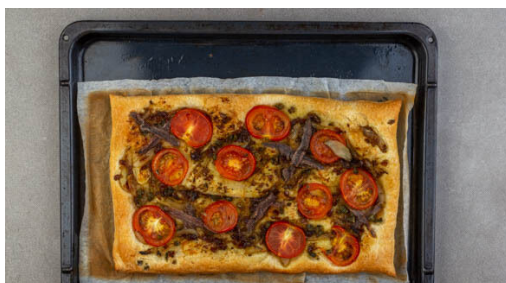
2. Uien bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met **1el ansjovisolie** en 1el boter. Roerbak de **ui** met een flinke snuf zout in ca. 5min glazig. Voeg de **helft van de kruidenmix**, de **uienmarmelade** en nog 1el boter toe en roer goed door. Neem de pan dan van het vuur.



3. Deeg voorbereiden

Giet de **helft van de ansjovis** af in een zeef. De rest van de **ansjovis** gebruiken we hier niet). Hak de **kappertjes** grof. Snijd de **tomaten** doormidden, verwijder de harde kern en snijd het **vruchtvlees** in dunne plakken. Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat en steek er met een vork gelijkmatig gaatjes in.



4. Pissaladière bakken

Verdeel de **ui** over het **deeg**. Leg de **tomaat** op de **ui** en verdeel de **kappertjes** erover. Leg de **helft van de ansjovis** kruisgewijs over de **pissaladière** (de **rest van de ansjovis** heb je dit recept niet nodig). Bak 15-20min in de oven tot het **deeg** goudbruin en knapperig is aan de randen.



5. Dressing maken

Pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn. Klop een **dressing** van de **helft van de kaas**, **1el citroensap**, 2el olijfolie, 1tl grove mosterd en de **rest van de kruidenmix**. Voeg evt. ½-1tl water toe om de consistentie aan te passen.



6. Salade bakken

Snijd de **babyromana** in de lengte in vier stukken. Verhit een grote, droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Bak de **babyromana** met de snijkant naar beneden 3-5min tot er lichte schroeiplekken ontstaan. Bedruppel voor het serveren met de **dressing**, bestrooi met de **rest van de kaas** en serveer bij de **pissaladière**.