

DINNERLY



Pissaladière met ansjovis en tomaat met een kruide roculasalade



ca. 30min



2 personen

Pissaladière is een soort hartige uientaart uit de Provence, in het bijzonder Nice. Dit gerecht wordt vaak vergeleken met pizza en om het de kok makkelijk te maken gebruiken we voor onze versie ook daadwerkelijk pizzadeeg. Voor de topping mengen we ui met pruimenchutney en beleggen we het geheel met ansjovis, olijven en fruitige cherrytomaten. Daarnaast maak je een lekkere, simpele rucolasalade. Bon appétit!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 2 uien
- 1 blikje MSC-ansjovis in olie ¹
- 250g cherrytomaten
- 2 pakjes kruidige pruimenchutney ⁴
- 1 rol pizzadeeg ²
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 zakje gedroogde oregano
- 100g rucola

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el boter ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan

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

ALLERGENEN

Vis (1), Glut (2), Melk (3), Mosterd (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 941kcal, vet 36.5g, koolhydraten 120.8g, eiwit 25.2g



1. Ui fruiten

Verhit de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Pel en halveer de **uien** en snij ze in dunne reepjes. Verhit een middelgrote koekenpan en giet er 1el **ansjovisolie** in. Smelt 1el boter in de olie, voeg de **ui** toe met een snuf zout en fruit 5-6min tot de **ui** glazig wordt. Roer regelmatig.



2. Beleg voorbereiden

Halveer de **cherrytomaten**. Voeg na 5-6min fruiten de **chutney** en nog 1el boter toe aan de koekenpan. Meng goed en haal de pan dan van het vuur.



3. Pissaladière beleggen

Rol het **deeg met papier** uit op een bakplaat. Verdeel het **uimengsel** gelijkmatig over het **deeg** en laat rondom een rand van 2cm breed vrij. Laat de **ansjovis** uitdruppen en verdeel over de **ui**.



4. Pissaladière bakken

Snij de **olijven** in plakjes en leg ze samen met de **cherrytomaten** op de **ansjovis**. Bestrooi de **pissaladière** met ¼ van de **oregano** (of meer naar smaak) en bak ca. 15min in de oven, tot de **rand** goudbruin en knapperig is.



5. Salade maken

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el lichte azijn en een flinke snuf peper en zout. Meng deze **dressing** vlak voor het serveren met de **rucola**. Bestrooi de **pissaladière** met versgemalen peper, laat even afkoelen en snij dan in stukken. Garneer naar smaak met wat **rucola** en serveer de **rest van de rucola** ernaast.



6. Lekker met pitten

Als je nog een extra textuur aan dit gerecht wil toevoegen, heb je aan pijnboompitten een goeie. Ze hebben een fijne bite en gaan heel goed samen met de tomaat en rucola. Heb je nog een half zakje pijnboompitten liggen? Rooster een handjevol 2-3min in een droge koekenpan en strooi bij het serveren over de pissaladière.