



Pissaladière

Pissaladière

🕒 20 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 uien
- 🍷 1 teentje knoflook
- 🍷 2 takjes rozemarijn
- 🍷 15 g ongezouten roomboter
- 🍷 2 el olijfolie
- 🍷 1 el gedroogde oregano
- 🍷 Peper en zout
- 🍷 1 rol vers bladerdeeg, 24 x 40 cm
- 🍷 70 g ansjovis uit blik
- 🍷 15 zwarte olijven in water
- 🍷 2 takjes tijm
- 🍷 1 ei

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Pel de uien en knoflook.
4. Snijd de uien in ringen en snipper de knoflook.
5. Ris de rozemarijn en hak fijn.
6. Verhit de boter en olijfolie in een koekenpan, voeg de uienringen, gedroogde oregano en fijngehakte rozemarijn toe.
7. Bak al roerend 15 minuten zacht en bruin op laag vuur.
8. Breng op smaak met peper en zout.
9. Leg het bladerdeeg op de bakplaat.
10. Prik het midden van het deeg op verschillende plekken in met een vork.
11. Verdeel de uien over het bladerdeeg tot ongeveer 1,5 van de rand.
12. Laat de ansjovis uitlekken en leg ze over de uien.
13. Maak een diagonaal ruitpatroon.
14. Leg in het midden van elke ruit een olijf.
15. Ris de blaadjes van de tijm en verdeel over het gerecht.
16. Klop het ei los in een kommetje en bestrijk de vrijgelaten randen bladerdeeg.
17. Bak de pissaladière 20-25 minuten in de oven, tot de rand goudbruin is.
18. Snijd in mooie gelijke stukken.

