



Mediterrane pissaladière - pizza met ui en ansjovis

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 1 portie pizzadeeg (vierkant van ongeveer 25 x 25 cm)
- 🌈 1 teentje knoflook
- 🌈 3 grote witte uien, in dunne halve ringen
- 🌈 snuf oregano
- 🌈 klont boter
- 🌈 scheut olijfolie
- 🌈 12 zwarte olijven
- 🌈 18 ansjovisfilets (blikje 80 g)
- 🌈 zwarte peper uit de molen
- 🌈 2 takjes gedroogde rozemarijn

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm een pan met de boter en een scheut olijfolie op laag vuur.
2. Stoof de uien samen met de knoflook en een snuf oregano.
3. Draai het vuur op de laagste stand en laat de uien rustig konfijten tot ze mooi bruin zijn.
4. Dit duurt ongeveer 15 minuten.
5. Verwarm de oven voor op 225 °C.
6. Leg een met bakpapier beklede bakplaat klaar en schik er het pizzadeeg op.
7. Verdeel de gekonfijte uien over het pizzadeeg en strijk uit.
8. Geef de randen een lik olijfolie.
9. Schik er de ansjovisfilets in ruitvorm op en schik de zwarte olijven in de vakjes.
10. Werk af met zwarte peper en een paar takjes gedroogde rozemarijn.
11. Schuif de pissaladière de oven in en bak 6 à 7 minuten in de voorverwarmde oven.

BRON: culy.nl

