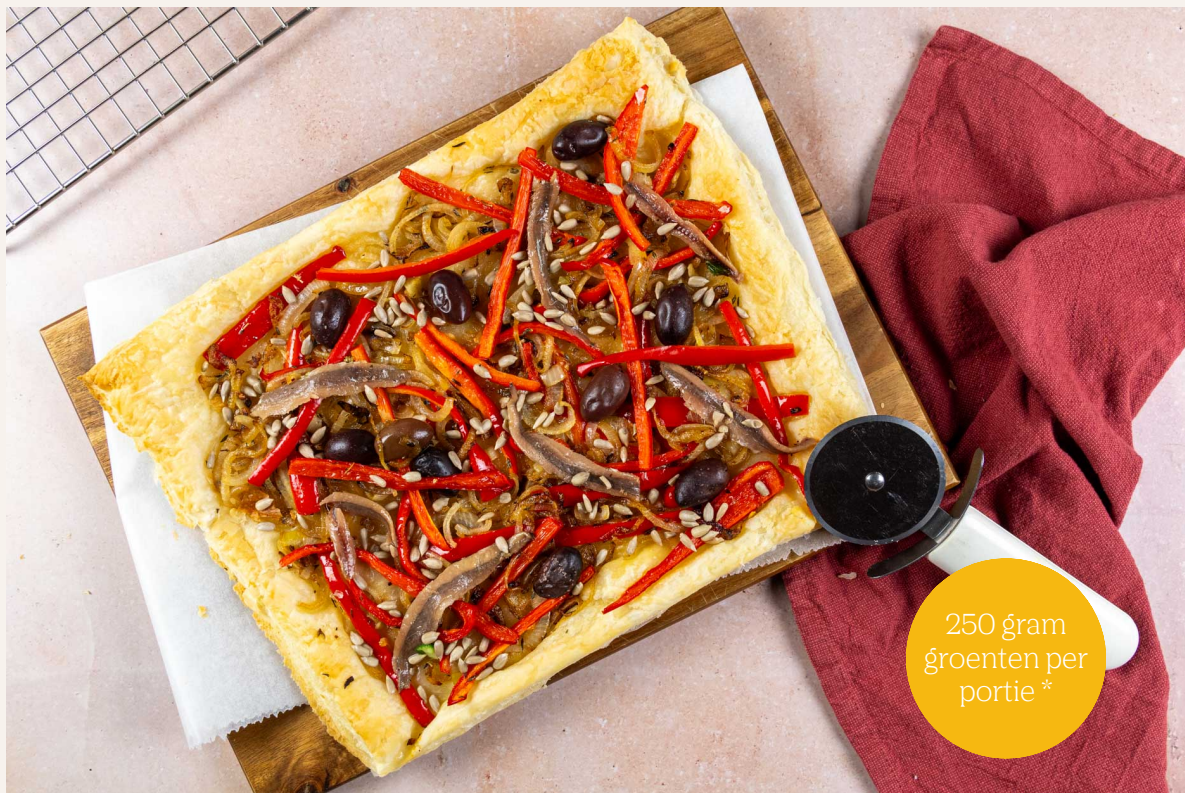




250 gram
groenten per
portie *

Pissaladière met ansjovis

zonnebloempitten en zwarte olijven

Een pissaladière is een typisch streekgerecht uit Nice. Deze uienpizza heeft een 'ruit-patroon' en wordt belegd met ansjovis en zwarte olijven. Wij geven een gezonde twist eraan door paprika toe te voegen.

40 min | 822 kcal

Help ons papier, Co2 en kosten
te sparen door je recepten te
bekijken via onze mobiele
website



ekomenu
VOEL JE LEKKER

BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	<i>st</i>	2	4	6	8
Knoflookteen	<i>st</i>	0.5	1	2	2
Chilivlokken	<i>tl</i>	0.5	1	1.5	2
Bladerdeeg	<i>st</i>	0.5	1	1.5	2
Ansjovis in olijfolie	<i>g</i>	15	25	40	45
Puntpaprika	<i>g</i>	150	300	450	600
Zwarte kalamata olijven	<i>g</i>	25	50	75	100
Zonnebloempitten	<i>g</i>	25	50	75	100

zelf toevoegen:

Italiaanse kruiden	<i>tl</i>	1	2	3	4
Olijfolie	<i>el</i>	0.5	1	1.5	2
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Zorg ervoor dat de oven goed heet is. Pel de uien en snijd in halve ringen. Pel en snipper de knoflook.
2. Verhit de olie van de ansjovis in een bakpan en bak de uien en de knoflook 15- 20 minuten op een middelhoog vuur. Het is de bedoeling dat de uien zacht en zoet worden, zonder al teveel te verkleuren. Breng op smaak met Italiaanse kruiden, chilivlokken en zout.
3. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen. Rol het deeg uit over de bakplaat en bak alvast 5-10 minuten onderin de oven.
4. Beleg het bladerdeeg met de gebakken uien. Verdeel de ansjovis, paprika en olijven erover en bestrooi met zonnebloempitten. Bak de pissaladière nog 10 minuten in de voorverwarnde oven tot het deeg krokant gaar is.

Tip: In plaats van 1 grote, kun je ook per persoon een pissaladière maken. De uien zijn ook lekker met een beetje balsamico-azijn.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

