



## Pissaladière

met rode paprika en olijven

Een pissaladière is een typisch streekgerecht uit Nice. Deze uienpizza heeft een 'ruit-patroon' en wordt normaal gesproken belegd met ansjovis en zwarte olijven. Wij geven vandaag een gezonde twist aan de pissaladière en vervangen de zoute ansjovis door paprika.

40 min | 888 kcal

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



## BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Ui	g	250	500	750	1000
Verse tijm	g	5	5	10	10
Knoflookteen	st	1	2	3	4
Chilivlokken	tl	1	2	3	4
Puntpaprika	g	150	300	450	600
Bladerdeeg	st	0.5	1	1.5	2
Olijven	g	50	100	125	150
Zonnebloempitten	g	25	50	75	100
<i>zelf toevoegen:</i>					
Olijfolie	el	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. Pel de uien en snijd in halve ringen. Verhit olie in een bakpan en bak de uien 20 minuten (langer mag ook) op een middelhoog vuur. Het is de bedoeling dat de uien zacht en zoet worden, zonder al teveel te verkleuren. Breng op smaak met de helft van de verse tijm, chilivlokken en zout.
2. Verwarm intussen de oven voor op 220 °C. Rol het deeg uit over de bakplaat en bak alvast 5-10 minuten onderin de oven.
3. Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd in dunne repen.
4. Beleg het bladerdeeg met de gebakken uien. Verdeel de paprika kruislings over de uien zodat je een ruitjespatroon krijgt. Plaats in het midden van de ruitjes een hele of halve olijf. Bak de plaat taart nog 10 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg krokant gaar is. Besprenkel met de zonnebloempitten en de overgebleven tijm voor het serveren.

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

Biologisch



info@ekomenu.nl  
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze nieuwsbrief

