



PROEF FRANKRIJK MET DEZE OVERHEERLIJKE PISSALADIÈRE!

NODIG

7 gram gedroogde gist
1 tl suiker
0.75 ml warm water
150 gram bloem
snufje zout
paar takjes verse rozemarijn
olijfolie
500 gram rode uien in ringen
ansjovis
zwarte olijven

DOEN

1. Begin met de bodem. Los het gist op in lauw/warm water. Doe bloem, zout, suiker en rozemarijn in een kom en meng. Schenk de opgeloste gist erbij en mix tot een deeg. Leg bakpapier op een bakplaat en rol het deeg uit tot ongeveer 3 mm. Druk de randjes een beetje omhoog en strijk het deeg in met olijfolie. Leg er een vochtige theedoek over en laat 30 minuten rijzen. Sla deze stap over als je kant en klaar deeg hebt.
2. Ondertussen fruit je de uien met ansjovis in 1 el olijfolie ongeveer 40 minuten. Als de uien zacht zijn voeg je 1 el suiker toe. Verwarm de oven op 180 °C.
3. Verdeel de uien, de rest van de ansjovis en de olijven over het deeg. Zet ongeveer 20 minuten in de oven totdat het gaar is. Serveer met een salade.

Bonappétit!



WWW.BONAPETIT.NU