



# Napolitaanse Hartige taart di Scarola

## NODIG (2 pers):

- hartige taart deeg
- snufje rode chilipeper
- 1 kleine rode ui gesnipperd
- 60 gram rozijnen
- 2 eetlepels kappertjes
- 50 gram groene olijven
- 3 ansjovisfilets uit een blikje
- 2 teentjes knoflook
- olijfolie
- 250 gram andijvie fijngesneden
- 15 gram pijnboompitten

## DOEN:

1. Doe olie in de pan en vervolgens de olijven, kappertjes, ansjovis, knoflook, rode ui en rozijn. Roer totdat de ansjovis uit elkaar is gevallen
2. Voeg de andijvie toe samen met de pijnboompitten. Laat de andijvie slinken (±15 minuten). Verwarm ondertussen de oven op 200 graden.
3. Doe hartige daag deeg in een ingevette vorm. Verdeel het andijvie vulsel erop en besprenkel met een beetje olijfolie.
4. Zet ongeveer 40 minuten in de oven (let op elke oven is anders). Laat even afkoelen voor het serveren.

buon appetito

lekkere  
combi!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)