



Pissaladière



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 uien (in ringen gesneden)

olijfolie

peper en zout

1 pak bladerdeeg

1 blik ansjovisfilet

100 gram zwarte olijven (ontpit)

100 gram geraspte kaas

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de uien in olijfolie tot ze mooi goudbruin zijn. Neem hier rustig je tijd voor. Breng op smaak met zout en peper.
- 2.** Rol het bladerdeeg uit op een ovenplaat. Verdeel de uien over het deeg. Verdeel de ansjovisfilets hierover. Leg de olijven erbij. Bestrooi met de kaas. Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.