

Franse uientaart, Pissaladière

*1 pak mix voor witbrood
2 kilo uien, in dunne plakken
4 teentjes knoflook, in dunne
plakjes
olijfolie
takje tijm
2 laurierblaadjes
100 gram zwarte olijven
10 ansjovisfilets
Zout en peper*



Maak het brooddeeg volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Doe de uien en de knoflook in een braadpan en laat ze samen met alle kruiden in een half uur zachtjes smoren tot ze gaar zijn, ze mogen niet bruin worden.

Verwarm de oven tot 220 graden. Bestrooi het schone aanrecht met bloem, rol het deeg uit tot een lap van 1,5 cm dikte en leg het op een ingevet en met bloem bestoven bakblik.

Prik met een vork gaatjes in het deeg en

verdeel het uimengsel, zonder kruiden,
erover.

Hak de ansjovisfilets en de olijven grof
en leg ze over de uien.

Giet er nog een dun straaltje olijfolie over
en bak de taart ongeveer 20 minuten
totdat hij goudgeel is.

.