



Pissaladière - uientaart met ansjovis



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor het deeg

225 gram bloem
1 theelepel gedroogde gist
1/2 theelepel zout
2 eetlepels olijfolie (+ extra)
1 deciliter water (lauw)

Voor de vulling

2 eetlepels olijfolie
750 gram uien (in dunne ringen gesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 eetlepel verse tijm (blaadjes)
1 theelepel venkelzaadjes
50 gram ansjovisfilets (uit een blikje, uitgelekt)
3 eetlepels melk (+ 1 eetlepel extra)
1 eetlepel tapenade (van zwarte olijven, kant-en-klaar)
8 zwarte olijven (ontpit)
1 eierdooier
zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst het deeg: meng in een kom de bloem met de gist en het zout.
- 2.** Maak een putje in het deeg en voeg 2 eetlepels olijfolie toe. Kneed tot een deeg.



- 3.** Voeg beetje bij beetje het lauwe water toe tot je een egaal, vast deeg krijgt. Kneed nog vijf minuten tot het deeg soepel is. Leg in een met olie bestreken kom en dek af met plasticfolie. Laat op een warme plek rijzen, tot het deeg in volume is verdubbeld.
- 4.** Maak in de tussentijd de vulling: verhit de olie in een braadpan en fruit de uien met de knoflook, de tijm en de venkelzaadjes op een lage temperatuur gedurende 30 minuten, totdat ze zacht en licht gekaramelliseerd zijn. Blijf goed roeren, zodat ze niet verbranden.
- 5.** Week intussen de ansjovisfilets gedurende 10 minuten in de melk. Giet af en zet apart.
- 6.** Kneed het deeg en rol het uit tot een cirkel van ± 25 cm. Leg in een met bakpapier beklede bakplaat. Prik met een vork enkele keren in het deeg.
- 7.** Besmeer met de tapenade van zwarte olijven.
- 8.** Verdeel hierover de uien, de ansjovis en de olijven.
- 9.** Meng de dooier met de eetlepel melk en een beetje zout. Gebruik een keukenpenseel en bestrijk de volledige taart hiermee.
- 10.** Zet 25 minuten in een op 240 °C voorverwarmde oven.