

## Pissaladière / tarte Niçoise garnie de tomates, d'anchois et d'olives noires



### De boodschappen

- 1 rol kant&klaar pizzadeeg
- 500 gram shalotten
- fles passata
- 500 gram tomaten
- 5 gram rietsuiker
- blikje ansjovis
- zwarte olijven naar smaak
- 2 teentjes knoflook
- tijm & laurier
- zeezout&versgemalen peper
- 90 cl olijfolie
- 100 gram Gruyère

**Een volwassen soort van pizza die de kids ook lekker vinden is de Franse Pissaladière** (hoewel er wat zoute visjes op de bordrand achterblijven). In Frankrijk ook wel Tarte Niçoise garnie de tomates, d'anchois et d'olives noires genoemd ;)

### Zo maak je hem

1. Snij de shalotten in strips, bak ze in een eetlepel olijfolie en voeg zout&peper en tijm&laurier aan de shalotten toe. Bak ze in 15 minuten zacht, niet bruin.
2. Snipper de knoflook en bak het in een eetlepel olijfolie. Voeg er de passata, suiker en tomaatjes aan toe. Laat de tomaten in de passata zachtjes inkoken tot het een dik vloeibare tomatensaus is geworden.

### Verwarm de oven voor op 200°C.

3. Rol het pizzadeeg uit op bakpapier, rol de randen om.
4. Spreidt eerst de uien, dan de ingedikte tomatensaus uit over de pizza deegbodem.
5. Was en dep de ansjovis filets droog met keukenrol. Verdeel de ansjovis filets en de halve olijven over de pissaladière. Druppel de rest van de olijfolie er over.
6. Bak de Pissaladière in 15-20 minuten gaar, laat hem iets afkoelen en snij hem in punten.

**Serveer de pissaladière met een frisse groene salade.**

## Pissaladière / tarte Niçoise garnie de tomates, d'anchois et d'olives noires



### Shoppinglist

- 1 roll ready made pizza dough
- 500 g shallots
- 500 g cherry tomatoes
- a bottle passata
- 5 g cane sugar
- 1 tin of anchovy filets
- black olives
- 2 cloves of garlic
- thyme&bay leaf
- seasalt& freshly ground pepper
- 90 cl olive oil
- 100 g Gruyere

**A grown up version of the pizza - which the kids like too - is the French Pissaladière** (although there will be a few salty fishes left on some plates). In France they also call it Tarte Niçoise garnie de tomates, d'anchois et d'olives noires ;)

### Here is how you make it

1. Cut the onions in strips and bake them in a tablespoon of olive oil. Add thyme & 1 bay leaf and salt&pepper and bake the onions in 15 minutes soft, not brown.
2. Chop the garlic fine and bake it in a tablespoon of olive oil. Add the passata, sugar and tomatoes to the garlic. Let the tomatoes boil softly in the passata to thicken into a thick but still liquid tomato sauce.

#### **Preheat the oven to 200°C.**

3. Roll out the pissaladière dough on baking paper, roll up the edges. Spread the onions over the dough base and the thickened tomato sauce as well.
4. Rinse and pat the anchovy filets dry with kitchen paper. Divide them over the pissaladière. Then scatter the halved pit less olives on top.
5. Drizzle the left over olive oil onto the pissaladière and shave some Gruyere cheese over it.
6. Bake the pissaladière in 15-20 minutes golden, let it slightly cool and cut the it in triangles.

**Serve the pissaladière with a fresh green mixed salad.**