



Elvea, een feest uit Italië

Pissaladière met tomaat



Ingredienten voor 4 Personen

350 g	bloem
200 g	volle yoghurt
1 theelepel	bakpoeder
250 g	ELVEA Pizza a Casa
4	uien
100 g	zwarte olijven
100 g	ansjovisjes
	olijfolie
	zout
	peper

Bereiding

1. Kneed 250 g bloem met 200 g yoghurt, 100 g Elvea Pizza a Casa saus, 1 theelepel bakpoeder, een scheutje olijfolie en een flinke snuif zout. Wanneer het deeg homogeen is, laat een paar minuten rusten.
2. Schil en snijd de uien in dunne plakjes. Bak in een beetje olijfolie mooi bruin. Voeg zout en peper toe en laat op middelhoog vuur smelten. Voeg na 15 minuten gaartijd de 150 g Elvea Pizza a Casa-saus toe. Laat nog 10 minuten op laag vuur inkoken tot je een goed gebonden mengsel verkrijgt.
3. Verhit een grillplaat op hoog vuur. Rol het deeg uit tot een dikte van ongeveer één centimeter. Als het deeg te erg plakt, gebruik dan wat extra bloem. Bak het deeg 2 tot 3 minuten aan elke kant.
4. Verdeel het uien-tomaten-mengsel over het deeg en versier met de ansjovis in een ruitvormig patroon. Een paar zwarte olijven erop en klaar.

Recept info: Loïc Van Impe

