

Ingrediënten voor 4 personen

1 el olijfolie 300 g gesneden uien
0,5 el gedroogde tijm 1
paprikamix (3 stuks) 400 g
pizzadeeg 200 g crème fraîche
220 g zwarte olijven zonder pit
100 g geraspte kaas oven gratin

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Frans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja



Franse plaattaart met paprika, ui en olijf

Een heerlijk Franse hartige taart met paprika, olijf en ui. Voeg anjovis toe als je dat lekker vindt, de taart is dan uiteraard niet meer vegetarisch.

Hulpmiddelen

Bakplaat

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor tot 200 °C. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui. Voeg de tijm toe en bak de uien in 6-8 min. goudbruin.
2. Verwijder intussen de steelaanzet en zaadlijsten van de paprika's en snijd het vruchtvlees in reepjes. Rol het pizzadeeg met het bakpapier uit over de bakplaat en bestrijk met de crème fraîche. Verdeel de uien over de pizza en leg de paprika er in een ruitpatroon op. Giet de olijven af en leg in elke ruit een olijf. Strooi er de kaas over en bak de pizza 20 min. in de voorverwarmde oven.