

Pissaladière met **de smaken van de Garrigue**



4 mensen

20 min voorbereiding

30 min koken

De ingrediënten

- 1 blikje van 160g** la belle-iloise Tonijnvlokken - Smaak van de garrigue
- 1** pizzadeeg
- 600 g** uien
- 2 grote** handen zwarte olijven
- 4 eetlepels** olijfolie
- Zout
- Peper

De fasen

- 1- Verwarm je oven voor op 200°C
- 2- Pel de uien en snijd ze fijn
- 3- Giet de olie in een steelpan, voeg de uien toe en bak ze ongeveer 15 minuten, afgedekt, onder regelmatig roeren
- 4- Rol het pizzadeeg uit tot een lange vorm en bedek het met het uienmengsel
- 5- Garneer met olijven
- 6- Plaats 15-20 minuten in de oven
- 7- 5 minuten voor het einde van de kooktijd: voeg de verkruimelde tonijn toe aan de Smaak van de garrigue
- 8- Warm opdienen... Eet smakelijk!