

Sardientjes met tomatenpissalade



6 mensen

15 min voorbereiding

20 min koken

De ingrediënten

- 1 blik van 115g** Sardientjes met tomaat en olijfolie
- 1** korstdeeg
- 2** uien
- 6** groene olijven, in rondjes gesneden
- 1/2 theelepel** oregano
- 1 eetlepel** peterselie
- 8** kerstomaten
- 8 basilicumblaadjes**, gehalveerd
- 2 eetlepels** olijfolie
- 1 snufje** zout en peper naar smaak

De fasen

- 1- Verwarm de oven voor op 200°C
- 2- Rol het deeg uit op de bakplaat
- 3- Ril de rand van het deeg met de punt van een mes en prik de bodem in met een vork. Plaats 10 minuten in de oven. Zet opzij
- 4- Snijd de uien fijn en bak ze in de olijfolie.
- 5- Laat bruin worden en breng op smaak met zout en peper. Voeg de olijven toe en bestrooi met oregano en peterselie
- 6- Laat 3 minuten sudderen en verdeel het mengsel dan over het taartdeeg
- 7- Leg de sardientjes en gehalveerde kerstomaatjes erop en giet de saus uit het blik erover
- 8- 10 min. bakken op 200 °C
- 9- Voeg de basilicumblaadjes toe en serveer direct