

Ui en **Sardientaart met 2 paprika's**



6 mensen

35 min voorbereiding

40-45 min koken

De ingrediënten

3 blikjes van 115g la belle-iloise Sardines met 2 paprika's
600g uien
1 bladerdeeg
2 stevige tomaten
10 zwarte olijven
3 snufjes couscouskruiden
3 snufjes Provençaalse kruiden
2 eetlepels nuoc mam
3 snufjes zout
2 eetlepels olijfolie
1/3 glas water

De fasen

- 1- Bak de fijngesneden uien in een koekenpan, afgedekt, ongeveer 25 minuten op laag vuur in de olijfolie, sardineolie, zout, kruiden, specerijen en water
- 2- Maak je deeg klaar en rol het uit in een taartvorm (of pizzaschaal)
- 3- Wanneer de uien gekonfijt zijn, voeg je de nuoc mam toe en kook je verder, onafgedekt, tot alle vloeistof verdampt is
- 4- Laat het mengsel iets afkoelen en verdeel het dan over het deeg
- 5- Schik de sardines en olijven er harmonieus op
- 6- Snijd dunne plakjes tomaat en bedek elke sardine
- 7- Bak 15 tot 20 minuten in een hete oven op 220°C (gasstand 7)