



Mediterrane artisjokkentaart



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

4 uien
olijfolie
1 vel bladerdeeg (het liefst rechthoekig, maar rond is ook goed)
1 potje ricottakaas
1 blik artisjokharten (of 1 bokaal, uitgelekt)
1 potje zwarte olijven (in ringen)
peper en zout
1 bol bladpeterselie (fijngesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Pel de uien en snij ze in ringen. Fruit ze in flink wat olijfolie mooi goudbruin. Dit kan even duren, wees geduldig. Laat ze daarna even uitlekken op keukenpapier.
- 2.** Rol het bladerdeeg uit op een bakplaat, die je met bakpapier hebt bekleed. Verdeel hierover de ricotta. Zet ± 25 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven. Voeg de uien, de artisjokharten en de olijven toe. Bedruppel met olijfolie en breng op smaak met peper en zout. Zet nog 10 minuten in de oven. Werk af met peterselie en serveer.