



Elvea, een feest uit Italië

Plaattaart met gehaktballetjes en gekarameliseerde ui



Ingredienten voor 4 Personen

1 doosje	bladerdeeg
3	ELVEA Pomo e Legumi
1	Italiaanse worsten
2 eetlepels	rode ui, in schijfjes gesneden
1 eetlepel	balsamico-azijn
14	bruine suiker
1 bos	kerstomaten, gehalveerd
	verse basilicum

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Duw de worstjes uit en rol kleine balletjes van het vlees. Indien je geen worstjes hebt kunnen vinden meng dan 200g gehakt met 2 tl venkelzaad en rol hier kleine balletjes van.

Rol je deeg uit op en leg het op een bakplaat. Prik er wat gaten in met een vork.

Meng de Elvea Pomo e Legumi met 1 tl balsamico, 1 tl suiker en kruid met peper en zout. Smeer het deeg hiermee in.

Beleg dit nu met de kerstomaten en de balletjes. Je kan rijtjes maken of je kan alles er gewoon opkieperen. Whatever works for you.

Bak de taart gedurende 20 minuten in de oven.





Elvea, een feest uit Italië

Verhit 1 el olijfolie in een pan met dikke bodem en bak hierin de ui op een zacht vuurtje gaar. Voeg er na 5 minuten 1 tl balsamico azijn aan toe en roer goed door. Kruid met peper en zout. Haal de plaattaart uit de oven en schep de ui hierop. Werk af met verse basilicum.

Dien op met een salade.

Recept info: www.mustbeyummie.com

