



Paola Westbeek is schrijfster, het brein achter het culinaire blog *ladoucevie.eu* en te zien op haar eigen YouTube kook-kanaal *LaDouceVieFood*. In de rubriek *Question de Goût* belicht zij de geschiedenis van een typisch Frans product.

Een pissaladière is géén pizza!

A TABLE



TOEN DE CULINAIRE SCHRIJFSTER, ELIZABETH DAVID, ergens eind jaren vijftig door Avignon liep, zag ze in een bakkerij iets dat haar meteen naar binnen lokte. Een platte taart, rijkelijk belegd met zacht gegaarde uien, ansjovis en zwarte olijven. Watertandend stapte ze binnen en vroeg ze de bakker om *une tranche de pissaladière*. Maar hij snapte er niets van en toen ze de taart aanwees, antwoordde hij: 'Ça, Madame, c'est du pizza Provençal.'

Vandaag worden beide namen nog steeds gebruikt voor de hartige taart uit Nice en soms wordt deze ook *pizza niçoise*, *pissaladina* of *pissaladiera* genoemd. Welke naam de voorkeur heeft, is vaak een persoonlijke of streekgebonden keuze, maar Elizabeth David had wel gelijk. De echte naam is *pissaladière* en een *pissaladière* is zeker geen pizza, alhoewel ze zeer waarschijnlijk dezelfde geschiedenis delen.

De echte voorloper van de pissaladière was de 'Pissa d'Andrea', een hartige taart van brooddeeg belegd met pissala, uien en olijven

Voor de oorsprong van zowel de pizza als de *pissaladière* moeten we terug naar de Oude Grieken. Zij bakten *plakuntos* of *maza* (een soort platbrood gemaakt van gerst) met allerlei beleg (*opson* genoemd) zoals groenten, olijven, vlees, vis en kaas. In Romagna, dat deel uitmaakte van het Byzantijnse Rijk, werd in de vroege middeleeuwen een soortgelijke primitieve hartige taart gebakken, de zogenaamde *piadina* of *piada*, een platbrood met beleg dat ook vandaag nog in Italië gegeten wordt. Als beleg gaven de Romeinen de voorkeur aan *garum*, een saus gemaakt van kleine vissoorten, zout en kruiden. Ze waren verzot op de sterke smaak van hun zeer 'aromatische' vissaus en bijna alle gerechten werden hiermee op smaak gebracht. In de Provence maakten ze ook een vergelijkbare vissaus – *peis-salat* genoemd, wat 'gezouten vis' betekent – die tot ongeveer het begin van de 20e eeuw veel werd gebruikt. De saus heette in Nice *pissala*.

De echte voorloper van de *pissaladière* was de *Pissa d'Andrea*, een hartige taart van brooddeeg belegd met *pissala*, uien en olijven. De taart werd voor het eerst aan het eind van de 15e eeuw in Genua gemaakt en volgens de legende genoemd naar admiraal Andrea Doria, die er geen genoeg van kon krijgen. In Nice, een stad met een sterk Italiaans verleden die pas in 1860 definitief deel van Frankrijk werd, maakten ze ook de *Pissa d'Andrea* die later *pissaladière* ging heten. De Ligurische variatie bestaat vandaag nog onder de naam *pissaladiera*, met als enig verschil de toevoeging van tomaat. Beide varianten worden tegenwoordig meestal gemaakt met ansjovis in plaats van de erg zoute *pissala*. De *pissaladière* bestond dus lang voordat de pizza met kaas en tomaat die wij nu kennen in Napels werd uitgevonden in de 18e eeuw!

Of de naam 'pizza' afgeleid is uit 'Pissa d'Andrea' of 'pissaladière', kan ik niet met zekerheid zeggen. Wel dat een goede *pissaladière* nergens beter smaakt dan aan de Côte d'Azur. Daar kunt u de taart in bakkerijen en op de markt kopen. De Fransen eten hun *pissaladière* als *casse-croûte* (snack), bij de *pique-nique*, in kleine stukjes bij de *apéro* of als voorgerecht bij de zondagse lunch. Op de pagina hiernaast vindt u mijn favoriete recept. **Bon appétit!** EN ROUTE

Recept: Pissaladière

HET ZELF MAKEN VAN EEN HEERLIJK, knapperige pizzabodem is niet moeilijk. Ik geef voorkeur aan grote, zoete witte uien met een hoog vochtgehalte. Dit vormt een perfect contrast met de zilte smaak van de ansjovis en het zoute van de zwarte olijven. Als u de *pissaladière* als lunch of lichte avondmaaltijd serveert, doe er dan een eenvoudige groene salade bij met een zelfgemaakte vinaigrette van Dijonmosterd, rode wijnazijn, goede olijfolie en zout en peper. Serveer met een frisse, kruidige rosé uit de Provence. Meer heerlijke Franse recepten vindt u op *ladoucevie.eu*.

Bereidingstijd: 90 minuten
Oventijd: 35-40 minuten
Voor 4-6 personen

Ingrediënten

Voor het deeg:

- 320g patentbloem
- ¼ theelepel zout
- 1 envelop gist, 7g
- 50 ml milde olijfolie
- 200ml lauw water

Voor de topping:

- 3 eetlepels milde olijfolie
- 1 kilo zoete uien, geschild, gehalveerd en in dunne plakjes gesneden
- 3 hele tenen knoflook
- 1 klein bosje tijm, blaadjes geplukt
- 2 takjes rozemarijn, blaadjes geplukt en zeer fijngehakt
- fleur de sel en versgemalen peper
- 1 potje ansjovis in olijfolie van 100 g
- 3 eetlepels zwarte Niçoise olijven (of Taggia olijven)
- goede extra vergine olijfolie

Notabene: Als u geen standmixer heeft, kneed het deeg dan ongeveer 10 minuten op een met bloem bestoven werkblad.

Bereidingswijze:

Meng bloem, zout en gist in de kom van een stand mixer. Meng de olijfolie en het water in een maatbeker. Maak een kuiltje in het midden van de droge ingrediënten, giet de vloeistof erin en meng met een houten lepel. Gebruik de deeghaak om het deeg in ongeveer 5 minuten soepel te kneden. Haal het deeg daarna uit de kom en vorm het tot een bal. Was de kom af met heet water en vet deze in met een beetje milde olijfolie. Doe de deegbal terug in de kom, dek de kom af met huishoudfolie en laat het deeg anderhalf uur op een warme, tochtvrije plaats rusten.

Maak ondertussen de uien klaar. Verhit de olijfolie in een pan met zware bodem en voeg de uien toe. Bak de uien samen met de hele tenen knoflook op een laag vuur onafgedekt in 1 uur en 15 minuten uur. Roer de uien af en toe. Voeg daarna de tijm en rozemarijn toe en breng op smaak met een beetje zout en een royale hoeveelheid versgemalen peper. Laat de uien nog een kwartiertje stoven.

Verwarm in de tussentijd de oven voor op 190 °C en bekleed een grote bakplaat met bakpapier. Snij de ansjovisjes in de lengte doormidden. Neem het deeg uit de kom, sla de lucht eruit en rol het uit op een met bloem bestoven werkvlak tot een rechthoek van ongeveer 30 x 36cm. Leg het deeg voorzichtig op de bakplaat en prik het oppervlak (maar

laat de randen vrij) overal met een vork. Verwijder de knoflook uit de uien en verdeel ze over het deeg. Maak een diagonaal kruis-patroon over de uien met de ansjovis en verdeel de olijven erover. Bestrijk de vrije randen met een beetje olijfolie en sprenkel ook nog wat over de uien. Bak de *pissaladière* in 35-40 minuten. Serveer lauwwarm.

