

Flammkuchen met spek en uien

Flammkuchen is een specialiteit uit de Elzas, het wordt ook wel **Tarte flambée** genoemd. In plaats van tomatensaus beleg je de flammkuchen met een mengsel van crème fraîche en zure room. Traditioneel gaan er spek en uien op.

Ingrediënten:

Bodem - origineel - Ovaal XXL
200 gr crème fraîche
125 gr zure room
125 g spekreepjes
2 uien

Zo maak je het:

Verwarm de oven alvast voor op 250 graden.

Rol het deeg heel dun uit op een vel bakpapier. Het kan in een rechthoek maar ook in een cirkel, net wat jij wilt.

Meng de crème fraîche met de zure room en verdeel dit over de bodem.

Snij de uien in halve ringen. Verdeel deze samen met de spekreepjes over de bodem. Breng het op smaak met peper en zout.

Bak de Flammkuchen in 8 – 10 minuten af.

Lekker om met een glaasje wit te nemen.