

## Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Italiaans pizzadeeg  
2 stuk(s) Ui  
5 takje(s) Krulpeterselie  
200 ml Crème fraîche  
100 g Spekreepjes

## Keukenspullen

Bakplaat  
Bakpapier  
Eetlepel

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 215°C / hetelucht 190°C). Bekleed de bakplaat met bakpapier.

Verdeel hierover de plakken bevroren **Italiaans pizzadeeg (1 pak)** met de foliekant naar boven, verwijder de folie en laat het pizzadeeg ontdooien.

---

## 2. Flammkuchentopping

Pel en snijd de **uien (2 stuks)** in dunne ringen en hak de **krulpeterselie (5 takjes)** fijn.

Verdeel de **crème fraîche (200 ml)** met de bolle kant van een lepel over het deeg. Verdeel vervolgens de uienringen en de **spekreepjes (100 g)** over de mini-pizza's.

---

## 3. Flammkuchen bakken

Bak de mini-flammkuchen net als pizza in ongeveer 15 minuten in het midden van de voorverwarmde oven.

Garneer de mini-flammkuchen met de vers gehakte peterselie. Klaar voor bij de borrel!