Mini flammkuchen

Ingrediënten

2 Stuk(s) Ui
5 takje(s) Krulpeterselie
200 ml Crème fraîche
100 g (gram) Spekreepjes
1 pak(ken) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)

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 **Koopmans bladerdeeg (1 pak)** en laat het deeg 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!