Truffel crackers met een spek dip

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun en Rechthoekig
- 10 sneetjes HERTA Ontbijtspek Gerookt
- 200ml zure room
- 40g geraspte Parmezaanse kaas
- 4 stengels lente-ui
- 1 ½ el truffelolie

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Rol het **HERTA Pizzadeeg Dun en Rechthoekig** uit samen met het bakpapier op een bakplaat. Smeer in met een beetje olijfolie en verdeel er de helft van de Parmezaanse kaas over. Snijd met een scherp mes in dunne slierten. Plaats in de oven voor 12-15 minuten tot de crackers krokant zijn.
- Bak ondertussen in een droge pan het **HERTA Ontbijtspek Gerookt** krokant. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- Haal de crackers uit de oven en laat afkoelen. Smeer ze in met de truffelolie.
- Snijd de lente-ui in fijne ringen. Doe de zure room in een kommetje. Verkruimel het spek en voeg samen met de lente-ui en resterende Parmezaanse kaas bij de zure room. Meng onder elkaar en kruid naar smaak met peper en eventueel zout. Serveer de dip met de crackers.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Aperitiefhapjes**

Personen: **4**