Flammkuchen met brie en spek

Ingrediënten:

- 1 HERTA Pizzadeeg Dun & Rechthoekig
- 200g HERTA Gerookte Spekreepjes
- 200g zure room
- 1 rode ajuin
- 1 stuk Brie kaas
- Handvol verse oregano

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 220°C.
- Snijd de rode ajuin in fijne ringen en de brie in plakjes. Hak de oregano fijn.
- Rol het **HERTA Pizzadeeg** samen met het bakpapier uit en schik op een bakplaat of rooster. Verdeel er de zure room over tot 2 cm van de rand en schik er de rode ajuin, **HERTA Gerookte spekreepjes** en plakjes brie over. Strooi er de oregano over. Besprenkel met een beetje olijfolie en kruid met peper en zout.
- Plaats in de oven voor 18 minuten tot het deeg krokant is en de kaas gesmolten.
- Tip : U kunt ook een HERTA Bladerdeeg gebruiken ipv. een pizzadeeg.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**