**Flammkuchen**

[pizzadeeg](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm)

zure room
culinaire room

ontbijtspek (of spekjes)
uien
nootmuskaat

peper & zout

olijfolie

Snijd de ui in halvemaantjes. Trek het ontbijtspek in repen. Meng zure room met een paar scheutje culinaire room om het lopender te maken. Kruid met peper, zout en een snuifje nootmuskaat.

Rol het [**pizzadeeg**](https://www.creatief-koken.be/basis/6150.htm) uit op een ovenplaat en krul de randen op. Vul deze bodem met de roommengeling en leg daarop het spek en ui. Bak 10 tot 12 minuten in een oven voorverwarmd op 220°C.

**Variant**: strooi er naar eigen smaak geraspte gruyère en comté overheen, voor de pizza in de oven gaat.