**Flammkuchen met groene asperges**



**Ingrediënten:**

 **1 Bekertje crème fraiche**

* **1 rol Flammkuchendeeg à 300 g**
* **2 rode uien, in ragdunne boogjes**
* **125 g magere spekreepjes**
* **150 g mini groene asperges, gehalveerd**
* **1 handje peterselie**

**Bereiden:**

* 1 Verwarm de oven voor tot 220 °C.
* Rol het deeg uit en leg het met het papier op een bakplaat.
* 3 Bestrijk het deeg met de crème fraiche. Verdeel de ui, de spekjes en de asperges erover. Bestrooi met versgemalen peper naar smaak.
* 4 Bak de flammkuchen in ± 15 minuten in de voorverwarmde oven lichtbruin en knapperig.
* 5 Verdeel de peterselie erover. Snijd of knip hem in stukken en serveer de flammkuchen met spekjes en groene asperges direct.