

Opskrift på flammkuchen

Opskrift til 2 personer

Opskriften rækker til en enkelt pizza. Hvis man serverer godt med salat til, rækker det cirka til to personer.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1 færdigbagt pizzabund
- 3-4 spsk. creme fraiche
- 3-4 spsk. valgfri ost, jeg har brugt en aged havarti fra Castello
- 150 g bacontern
- 5-6 brune champignon
- 1-2 fed hvidløg
- 1/4 rødløg
- evt. frisk basilikum

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 220 grader og lad en bageplade eller et bagestål være derinde
2. Smør din pizzabund med cremefraiche og smuldr lidt ost over
3. Skyl champignon og skær i skiver, steg dem + bacon i 5 minutters tid på panden, det behøver ikke blive helt sprødt da det bages færdigt i ovnen også. Kasser ovenskydende fedt og kom det på pizzabunden
4. Kom skiver af rødløg på og bag i 10 minutters tid, til bacon er sprødt og osten er smeltet.
5. Anret med friske krydderurter hvis du synes