

Snelle pizza met je eigen touch

Pimp your pizza

Zo maak je van je diepvriespizza in geen tijd een heerlijk volwaardige maaltijd!

Geen tijd om uren te kokkerellen? Met een diepvriespizza op voorraad kan je álle kanten uit! Welke pizza kies jij als basis? Dikke bodem, dunne bodem, bloemkoolbodem?

Een kant-en-klare pizza als basis

Zorg ervoor dat je altijd een kant-en-klare basispizza op voorraad hebt in je diepvries. Zo kan je hem lekker snel beleggen met ingrediënten naar jouw keuze. Of met frigorestjes!

Kies voor een basispizza zoals margherita of mozzarella, zodat je nog veel toppings kunt toevoegen zonder dat je pizza te zwaar belegd wordt.

Kies je ervoor om zelf aan de slag te gaan? **Zelf pizzadeeg maken is niet zo moeilijk.** Enkel het rijzen duurt een tijdje. [Met dit recept maak jij zelf een heerlijk authentieke pizzabodem.](#) Je vriest ze ook lekker eenvoudig in! Zo heb je toch op een luie dag, een heerlijke zelfgemaakte pizza.



Tijd om te beleggen!

Duik in je frigo en beleg je diepvriespizza met je favoriete ingrediënten ... of met de restjes van de week.

Onze favoriete toppings met lekker veel smaak, zonder moeite zijn: wat olijfjes, ajuin, zongedroogde tomaten, pesto, een blikje tonijn of ansjovis en (niet vergeten!) veeeeel kaas...



Zo bak je de gepimpte diepvriespizza als een echte pizzaiolo

Tijd om je gepimpte pizza te bakken! Voor échte **pizzeria-vibes** verwarm je de oven voor op de hoogste ovenstand (niet bang zijn voor 220 à 250 graden). Laat een 10-tal minuten bakken, maar hou hem in het oog. **Je 'homemade' pizza heeft nog nooit zo goed gesmaakt!**

Heb je een pizzasteen in huis? [Ontdek hier de top tips om aan de slag te gaan met een pizzasteen op de barbecue.](#)

Buon Appetito!



Wij geven je alvast twee heerlijke receptideeën mee:

Pimp your pizza voor de meatlovers:

- **Basis = basic margherita-pizza**
- **Voeg toe:**
Gele courgette, groene courgette, aubergine, paprika, rucola, prosciutto

Pimp your pizza voor de veggielovers:

- **Basis = kant-en-klare bloemkoolbodempizza**
Tip: Dr. Oetker Yes it's Pizza Cauliflower Base
- **Voeg toe:**
Kikkererwten, spinazie, champignons, rode ui



Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste én eenvoudigste pizza's die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
