

Pizza kruidenmix

Pizza kruidenmix zelf maken: de perfecte smaakmaker voor pizza's en meer

Een goede pizza staat of valt met de smaak. Natuurlijk is de bodem belangrijk en de tomatensaus onmisbaar, maar wat een pizza écht tot leven brengt, is de juiste **pizza kruidenmix**. Met de juiste mix van Italiaanse kruiden krijgt je pizza die authentieke smaak waar iedereen dol op is.

Het fijne is dat je pizza kruiden heel eenvoudig zelf kunt maken. Zo weet je precies wat erin zit, en kun je de smaak volledig afstemmen op je voorkeur. In dit artikel vind je een recept voor een klassieke kruidenmix én een kindvriendelijke variant zonder pittige ingrediënten.

Waarom zelf pizza kruidenmix maken?

In de supermarkt vind je kant-en-klare zakjes met pizzakruiden. Handig, maar vaak zitten er zout, suiker of smaakversterkers in die eigenlijk niet nodig zijn. Door zelf je kruidenmix te maken, kies je voor puur natuur.

Voordelen van zelf pizza kruiden maken:

- **Gezonder:** geen onnodige toevoegingen of kunstmatige stoffen.
- **Goedkoper:** losse kruiden zijn voordeliger en gaan lang mee.
- **Flexibel:** pas de mix aan jouw smaak aan.
- **Altijd op voorraad:** maak een grotere hoeveelheid en bewaar deze in een afgesloten potje.

Ingrediënten

- 2 theelepels oregano (gedroogd)
- 2 theelepels basilicum (gedroogd)
- 1 theelepel tijm (gedroogd)
- 1 theelepel rozemarijn (gedroogd, fijngehakt)
- 1 theelepel marjolein (gedroogd)

- 1 theelepel knoflookpoeder
- ½ theelepel uienpoeder
- ½ theelepel chilivlokken (optioneel, voor een beetje pit)
- ½ theelepel zwarte peper

Bereiding

1. Meng alle kruiden in een kommetje goed door elkaar.
2. Schep het mengsel in een schoon, luchtdicht potje.
3. Bewaar de kruidenmix op een koele, droge plek.

Gebruik

Strooi de kruiden naar smaak over pizza's, focaccia of door een zelfgemaakte tomatensaus. Ook heerlijk in pasta's, lasagne en ovenschotels.

□ **Tip:** Laat olijfolie trekken met een theelepel pizzakruiden voor een heerlijke pizzadip.