

RECEPT

# CHICAGO STYLE BBQ PIZZA

ROYAAL GEVULDE DEEP-DISH-PIZZA  
UIT DE SKILLET

[WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/CHICAGO-STYLE-BBQ-PIZZA/](http://WWW.GRATEGOODS.COM/NL/RECEPTEN/CHICAGO-STYLE-BBQ-PIZZA/)

BARBECUE SAUCES

BARBECUE RUBS



BARBECUE PICKLES

BARBECUE BRINES



## RECEPT

# CHICAGO STYLE BBQ PIZZA

### INGREDIËNTEN

- PIZZADEEG
- KANSAS CITY RED SAUCE
- MOZZARELLA KAAS
- PARMEZAANSE KAAS
- PLAKJES TOMAAT
- OLIE OF BOTER
- GEBARBEUCED VLEES, BIJ-  
VOORBEELD LEFTOVER PULLED  
PORK, BRISKET OF KIP

### MATERIALEN

- SKILLET
- GESLOTEN BARBECUE

### BEREIDING

VOOR 2-4 PERSONEN  
VOORBEREIDING: 15 MIN.  
GARING: 20-60 MIN  
(AFHANKELIJK VAN DE DIKTE  
VAN JE BBQ PIZZA)  
BBQ TEMPERATUUR: 150°-160°C  
KERNTEMPERATUUR: NVT. TOT  
DE BOVENKANT MOOI GOUD-  
BRUIN IS EN DE VULLING EEN  
BEETJE BUBBELT.



## STAP 1

VET DE SKILLET IN MET OLIE OF BOTER.  
BEKLEED TOT AAN DE RAND MET PIZZADEEG  
EN PRIK ER MET EEN VORK WAT GAATJES IN.  
BAK HET DEEG ALVAST EVEN KORT VOOR IN  
EEN BARBECUE VAN CA 160°. CA. 10 MINUTEN.

## STAP 2

VUL DE PIZZA. WIJ HADDEN NOG WAT GEBAR-  
BEUCED KIPPENDIJ, DIE HEBBEN WE KLEIN  
GESNEDEN EN DAARMEE DE PIZZA ROYAAL  
GEVULD.

DOE ER DE BARBECUESAUS OVERHEEN NAAR  
SMAAK. WIJ HOUDEN VAN ROYAAL.

BELEG MET PLAKKEN MOZZARELLA, PLAKJES  
TOMAAT EN BESTROOI MET DE PARMEZAANSE  
KAAS.

BAK DE PIZZA AF IN EEN BARBECUE VAN CA.  
160°C TOT DE BOVENKANT MOOI  
GOUDBRUIN IS EN DE VULLING EEN BEETJE  
BUBBELT. AFHANKELIJK VAN DE DIKTE VAN JE  
PIZZA IN CA. 20 Å 40 MINUTEN.

## STAP 3

SNIJD DE PIZZA IN DE SKILLET IN PUNTEN  
EN SERVEER DE PIZZA IN DE SKILLET. (PAS  
OP DIE IS HEET!!). SERVEER MET EEN FRISSE  
RUCOLASALADE. ALS JE NOG TOMAAT EN  
MOZZARELLA OVER HEBT, MAAK DAN EEN LEK-  
KERE SALADE CAPRESE. SNIJD DE TOMAAT EN  
MOZZARELLA IN PLAKKEN. VOEG WAT VERSE  
BASILICUM TOE. EEN SCHEUTJE OLIJFOLIE EN  
EEN SNUF ZOUT.



### BEKIJK ONLINE

DIT RECEPT EN NOG VELE  
ANDEREN KUN JE TERUGVINDEN  
OP ONZE WEBSITE.