



Food to get in the mood

Originele ideeën voor Valentijn

Droom jij weg als je denkt aan Valentijn, of vind je het allemaal te zoetsappig?

Wat je er ook van vindt, het is een mooie gedachte om Valentijn te spenderen met iemand waar je veel om geeft.

Wie ga jij verrassen?

De tijd dat we deze dag enkel vierden als koppel is dus (gelukkig) al lang voorbij. Maak je een speciaal gerecht voor jullie tweetjes of voor het hele gezin? Of nodig je een vriend of vriendin uit voor een lekker wijntje en een film?

Met deze suggesties maak je er een heerlijk onderonsje van!

Food to get in the mood

Je start natuurlijk met een lekkere teaser om op te warmen... De SPAR-redactie stemde unaniem voor deze verrukkelijke Valentijns-voorgerechten:

- De starter van een heerlijke avond: [De Cupido shake](#).
- Start je diner luxueus & spicy met deze [gegrilde oesters](#).
- Lekker keuvelen terwijl je entrée goudbruin wordt met deze [aardappelkoekjes](#).
- Een soepje gaat er altijd in! Zeker deze [aardappel-preisoep met zalm](#).
- Of breng je liever wat pit in de zaak: [rode paprikasoep met zuiderse pit](#).
- Voor de meatlovers: een [rijkelijke rundercarpaccio](#) met véél smaak.
- Of rollebol je liever met deze [carpacciorolletjes](#)?
- Of ga voor een licht begin [met verrassende blini's van zoete aardappel en langoustine](#).
- En last but not least, dé liefdesvis: [skrei in een spekjasje](#).
- Geniet van een cheesy romance met [dit Italiaans plukbrood](#).
- Hou je liever van hartig? Dan pak dit jaar uit met deze [bladerdeegwafeltjes](#) in de vorm van een hartje.



Zeg het met... een bord vol liefde!

Heerlijke hoofdgerechten om gezellig samen van te smullen. Sloof jij je graag uit in de keuken? Of heb je niet veel tijd, maar wil je toch indruk maken? Met deze recepten zit je sowieso goed.

- Sushifan? Geen geknoei met rollen: [de sushi bowl](#).
- Zin in veggie? Maak deze [hartige liefdesquiche met tomaten](#). Smaakbom!
- Topfavoriet: [zalm met parmezaankorst, hasselback aardappelen en bearnaisesaus](#).
- Heb je de tijd? Ga lekker klassiek met een [homemade Orloffgebraad](#).
- Hou je van foodsharing? Deze [homemade quatro stagione pizza](#) = helemaal perfect!
- Deze Italiaanse hartjestaart is perfect voor Valentijn: [Torta d'amore](#).
- Of pak helemaal uit met deze [Hartjesravioli van aubergine](#).



Zoete afsluiters

Tijd voor de climax... Ga je wel kunnen kiezen, denk je?

- Niet moeilijk, toch impressive: [friszoete semifreddo met crunch](#).
- Punten scoren doe je sowieso met [deze trio chocoladetaart](#).
- Hou je van cheesecake, maar niet van gedoe? [Kaastaart tropicale](#) hoeft niet eens in de oven.
- Zeg het met... een [smeuig trio van chocolade](#). Het meest succesvolle Valentijnsdessert!
- Simpel en snel: [chocoladeschijfjes met noten](#).
- Of koel af met deze [frisse cheesecake met frambozen](#).



Luxe-ontbijt voor twee

Wil je je liefste schat verrassen, maar liever niet tijdens een dinertje? Waarom dan geen ontbijt klaarmaken voor jullie tweetjes dit weekend?

De topfavorieten in de receptenzoeker van SPAR.be zijn:

- Makkelijke [broodpudding](#): 's avonds maken, 's ochtends de oven in
- Homemade [kaneelbroodjes](#) (wel wat werk, maar o zo lekker)
- [Toast van rozijnenbrood met banaan](#), oftewel wentelteefjes 2.0
- [Zelfgemaakte granola](#) (voor de healthy cupido's)
- [Zoete aardappelbrownies](#)
- Hier scoor je zeker mee: [wentelteefjes met roomkaas en rood fruit](#).

Niet gevonden wat je zocht? Ontdek nog veel meer lekkere recepten in onze [receptenzoeker](#)!



Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over de lekkerste Valentijnsrecepten? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
