

**Een ultieme smaakbeleving**

## **Hartverwarmende stoofpotjes**

**Als het buiten weer kouder wordt, verlangen we ernaar hartverwarmende gerechten op tafel te toveren. Daarom verzamelden we voor jou de lekkerste stoofpotjes, perfect voor een druilerige dag.**

**Hoe langer je deze stoofpotjes laat pruttelen, hoe meer smaak je creëert... Maar dat betekent daarom niet dat je er zelf uren werk in hoeft te steken! Kom op, aan de slag...**

### **Bourgondische stoofpotjes**

**Ben jij een echte bourgondiër? En krijg je geen genoeg van een heerlijk sappig stukje vlees? Deze heerlijke stoofpotjes zijn perfect voor elke meatlover.**



Hoofdgerechten

## Hartverwarmend kalfsstoofpotje



Hoofdgerechten

## Everzwijnstoofpotje met Belgisch bier &...



Hoofdgerechten

## [Boeuf bourguignon met gebakken zoete-aar...](#)

### **Belgische stoofpotjes**

**De lekkerste stoofpotjes "van bij ons" mogen niet in dit lijstje ontbreken. Deze Belgische klassiekers smaken nóg beter na enkele uren op het fornuis.**



Hoofdgerechten

## [Stoofvlees met Hasseltse jenever](#)



Hoofdgerechten

**Kip in jagersaus**



Hoofdgerechten

**Konijn met pruimen en Leffe**

## Oosterse stoofpotjes

Of hou je meer van een stoofpotje met pit? Onze selectie van stoofpotjes met een Oosterse twist kunnen jou vast bekoren!



Hoofdgerechten

[Curry met kalkoen en kokos](#)



Hoofdgerechten

### [Chili met stoofvlees](#)



Hoofdgerechten

### [Indisch stoofpotje met curry & zoete aar...](#)

## Stoofpotjes met powerfood

Ben je een liefhebber van véél vitamientjes en power? Met deze drie gezonde stoofpotjes op basis van kip, maak jij een heerlijk en evenwichtig gerecht.



Hoofdgerechten

[Stoofpotje met kip en paprika](#)



Hoofdgerechten

**[Kip marsala met champignons](#)**



Hoofdgerechten

**[Kippenbouten met prei en venkel](#)**

## Snel stoofpotje

**Geen tijd? Dit stoofpotje hoeft geen uren op vuur te pruttelen.**



Hoofdgerechten

### [Snelle pot-au-feu](#)

---

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

---