

Dit zijn jullie favorieten!

Top 20 recepten van 2020

Deze 20 heerlijke recepten toerden jullie het liefst en het vaakst op tafel in 2020.

Heerlijke recepten voor jong én oud die in een oogwenk op tafel staan. Wij kunnen jullie alleen maar dankbaar zijn voor deze heerlijke selectie!

20. Rode paprikasoep met zuiderse pit

Onze top 20 begint met een pittig & zuiders soepje. Deze heerlijke rode paprikasoep tover je in een mum van tijd op tafel. Werk hem af met homemade croutons en een toefje mascarpone. Een perfect soepje voor tijdens je lunchpauze.



Soepen

[Rode paprikasoep met zuiderse pit](#)

19. Homemade nacho's

Deze homemade Mexicaanse nacho's stonden dit jaar massaal op jullie menu. Heerlijk in de zomer als aperitief op de barbecue of gewoon op een druilerige dag voor tv, rechtstreeks uit de oven!



Hapjes
Bijgerechten

[Homemade nacho's](#)

18. Honing mosterd ribbetjes

Plaats nummer 18 is weggelegd voor de barbecuefanaten. Deze ribbetjes in een honing-mosterdmarinade serveerden velen van jullie deze zomer. Door de zoete toets van de honing kan je met deze varkensribben jong en oud een plezier doen.



Hoofdgerechten

[Honing mosterd ribbetjes](#)

17. Scampi's in duivelsaus

In deze lijst mag een eenvoudige, snel-klaar klassieker niet ontbreken. Ook van deze pittige én overheerlijke scampi's in een duivelsausje hebben jullie massaal gesmuld. Je tovert het slechts in een halfuur op tafel en je hebt er niet eens veel voor nodig.



Hoofdgerechten

[Scampi's in duivelsaus](#)

16. Camembert op de barbecue

Van een eenvoudig en snel aperitief gesproken. Camembertkaas op de barbecue is perfect bij een heerlijk fris wijntje op een zomerse dag. 100% easy, 100% smeug, 100% smulplezier!



Hapjes

[Camembert op de barbecue](#)

15. Homemade kip kebab

Afhaal @ home? Graag! Onze homemade kip kebab smaakt nu eenmaal naar meer. Enkel de kip in plakjes snijden en de oven doet de rest.



Hoofdgerechten

[Homemade kip kebab](#)

14. Healthy pannenkoeken met Griekse yoghurt en blauwe bessen

Eenvoudig, gezond én suuperlekker? Dat zijn deze healthy pannenkoeken op basis van Griekse yoghurt. Werk ze af met verse blauwe bessen uit je SPAR en bedruip die heerlijke stapel pannenkoeken met honing. Kwijl!



Overige

[Healthy pannenkoeken met Griekse yoghurt...](#)

13. Croque madame uit de oven

Een heerlijke croque gevuld met homemade kaassaus. Dé perfecte snack of lunch voor elke cheeselover. Terwijl jij je spiegeleitje bakt, gaat de oven aan de slag met je croque. Comfort food ten top!



Hoofdgerechten

[Croque madame uit de oven](#)

12. Bouletten in Luikse saus

Deze klassieker stond vorig jaar ook al in jullie top 3! Dit gerechtje is ideaal om in bulk klaar te maken, zodat je altijd een portie in de diepvries hebt. En geef maar toe.... jong én oud smult nog van deze klassieker.



Hoofdgerechten

[Bouletten in Luikse saus](#)

11. Italiaanse borrelplank

Onze "date nights" verliepen in 2020 iets anders dan normaal. Daarom legden we onze geliefden of bubbelvrienden extra in de watten met een borrelplank gevuld met Italiaanse lekkernijen. Van een ricottadip tot zelfgemaakte bruschetta's!



Hapjes

[Italiaanse borrelplank](#)

10. Ovenschotel met gemengd gehakt, champignons en aardappelen

De top 10 van 2020 starten we met een doordeweeks gerechtje, met ingrediënten die zeker in je koelkast staan. Niets beter dan een hartverwarmende ovenschotel op een drukke dag.



Hoofdgerechten

[Ovenschotel met gemengd gehakt, champign...](#)

9. Kabeljauwhaasje met garnalen, prei en krielaardappelen

De lekkerste schatjes uit de zee aangevuld met een sausje op basis van witte wijn. Dit gerechtje boordevol vitamientjes tover je in een mum van tijd op tafel.



Hoofdgerechten

[Kabeljauwhaasje met garnalen, prei en kr...](#)

8. Gevulde butternut

Voedzaam, gezond en suuuuperlekker! Bij het bereiden van deze butternut verlies je niet eens veel tijd, want de oven doet het meeste werk. Een heerlijk receptje voor een herfstdag.



Hoofdgerechten

[Gevulde butternut](#)

7. Preischotel met pasta en zalm

Comfort food op z'n best met deze heerlijke pastaschotel. Deze geurige, stomende pasta met prei en zalm tover je in een mum van tijd op tafel.



Hoofdgerechten

[Preisshotel met pasta en zalm](#)

6. Stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoek

Dé klassieker in elke Vlaamse keuken: stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoek, met een traditioneel bruin biertje. Dit is het ultieme recept voor stoverij op grootmoeders wijze!



Hoofdgerechten

[Stoofvlees op Vlaamse wijze met peperkoe...](#)

5. Kippensoep op grootmoeders wijze

In 2020 hadden we allemaal wel nood aan een opkikkertje. Dit lekkere kippensoepje van bij de bomma maak je zonder veel gedoe, maar zit boordevol smaak én vitamientjes.



Soepen

[Kippensoep op grootmoeders wijze](#)

4. Courgette-preisoep op z'n Vlaams

Een eenvoudig soepje van courgette en prei op z'n Vlaams bereidt. Dit was de topper van 2019! Moeten we er nog meer over zeggen?



Soepen

[Courgette-preisoep op z'n Vlaams](#)

3. Stoofpotje met kip en paprika

Jullie top 3 van 2020 starten we met hét eenvoudigste stoofpotje. Dit one pot gerechtje vol vitamientjes en smaak is perfect op een doordeweekse dag. Voeg er nog enkele aardappelblokjes aan toe voor een volwaardige maaltijd!



Hoofdgerechten

[Stoofpotje met kip en paprika](#)

2. Pastaschotel met kip en broccoli

Deze pastaschotel maak je ook makkelijk een dag op voorhand. Omdat je niet enkel de roosjes gebruikt maar de hele broccoli krijg je een extra portie vitamientjes binnen. Wedden dat je 'm vaker gaat maken?



Hoofdgerechten

[Pastaschotel met kip en broccoli](#)

1. Kabeljauwhaasje met tomaat in de oven

Zo eenvoudig, zo lekker en al zooo vaak gemaakt. Dit kabeljauwhaasje met tomaat in de oven is jullie absolute favoriet van 2020!



Hoofdgerechten

[Kabeljauwhaasje met tomaat in de oven](#)

Dit was jullie top 20 van 2020! [Nieuwsgierig naar de top 10 van 2019? Die vind je hier terug.](#) Heb jij een van deze recepten geprobeerd? Of heb je zelf nog tips of een vraag over brood op de barbecue die je graag met ons wilt delen? Laat het zeker weten via [Facebook](#) of [Instagram](#) en gebruik de hashtag #lekkerspar.
