



Aan tafel met SPAR!

Tafelkoken: de favoriet van het hele gezin

Niets is zo gezellig dan samen rond de tafel te genieten van elkaar en van lekker eten. Zeker wanneer je uitgebreid de tijd neemt om samen te bakken, te grillen of te fonduen. Het staat garant voor een stressloze avond en tafelplezier voor het hele gezin. Als je in de namiddag wat tijd in de voorbereiding steekt, heb je 's avond in amper een kwartier iets lekkers op tafel staan. Bovendien is de afwas ook een stuk kleiner dan bij een klassiek diner.

Wij geven jou de lekkerste recepten en inspiratie voor samen te tafelkoken.

Pannetje of steen?

In feite kan je exact dezelfde recepturen gebruiken voor een steengrill- of gourmetavondje. Het enige verschil zit in je baktoestel; pannetjes of een hete steen. Misschien is steengrillen ook net dat tikkeltje gezonder omdat er geen vetstoffen aan te pas komen. Waar je ook voor kiest, zorg dat je voldoende toestellen hebt, zodat niemand zijn beurt moet afwachten.

Ook al is er tijdens een dergelijk feestje niets dat dringt. Tijd is misschien wel het belangrijkste ingrediënt. Bij steengrill of gourmet heb je meer mogelijkheden dan bij fondue. Je kan namelijk zowel vlees als vis klaarmaken. Naast zalmfilets kan je dus biefstukjes, kalfsschnitzels, hamburgertjes, kleine kipfilets en lamkoteletjes op het menu zetten. Daarnaast kan je ook bijgerechten bereiden, zoals paddenstoelen, gesnipperde ui, aardappelschijfjes of omeletjes. Als kers op de taart kan je ieder stukje vlees apart kruiden of paneren. Maar misschien is het wel een beter idee om dat in handen te laten van specialisten. [Daarom bieden we in onze vers-en traiteurayons mooi gevarieerde schotels voor gourmet en steengrill aan.](#) Reken op 350 gram vlees en vis per persoon.



De lekkerste groentjes voor tijdens je gourmet:



Bijgerechten

[Glazed onion on a stick](#)



Bijgerechten

[Gevulde mini-paprika's](#)



Bijgerechten

[Gemarineerde bloemkoolsteaks](#)

Lekkers voor op of bij de gourmet:



Bijgerechten

[Aardappel-rösti ster](#)



Bijgerechten

[Figuurtjespasta met tomatensaus en mozza...](#)



Bijgerechten

[Gnocchi-pannetjes](#)

Steek het eens op een spiesje:



Bijgerechten

[Halloumi-saté](#)



Hapjes

[Mini-brochetten van scampi met spek](#)



Bijgerechten

[Courgette lolly's](#)

Voor de zoetekauwen:



Bijgerechten

Smores pannetjes



Hapjes
Bijgerechten

Banaan-spek rolletjes



Bijgerechten

[Choco-croque met banaan](#)

Gourmet-brunch

Gourmetten associëren we vaak met feestelijk tafelkoken tijdens de avondlijke uren. Toch is een gezellige gourmet-brunch een uitstekend idee om iedereen ook op een vroeger tijdstip rond de tafel te verzamelen. Combineer het beste van twee werelden en laat hartelijke hapjes hand in hand gaan met zoete lekkernijen die je samen bereidt.

Onze favorieten voor een heerlijke gourmet-brunch:



Bijgerechten

[Eitjes in paprikaroosje](#)



Bijgerechten

[Wentelteefjes](#)



Hoofdgerechten

[Appeltjes met kaneel, granola en yoghurt](#)

Alles voor een avondje fondue

Fondue... een gerecht waarbij voedingsmiddelen in kleine stukjes worden ondergedompeld in een warme of hete vloeistof. De bekendste vorm is kaasfondue, waarbij kaas de baas is!

Wist je dat? Je de temperatuur van je fondue kan controleren door een stukje brood onder te dompelen in de olie. Enkel als het bruist en bruin kleurt is de olie er klaar voor. Laat de olie nooit koken. Eigenlijk is het aangewezen om de olie eerst op te warmen op het fornuis in de keuken en dan voorzichtig in de fonduepan te gieten. [Wil je meer weten over de ultieme fondue tips? Die kan je terugvinden op deze pagina.](#)

Onze top drie recepten voor de lekkerste fondues:



Hoofdgerechten

[Kaasfondue met truffel](#)



Bijgerechten

[Knoflookbouillon voor fondue](#)



Hoofdgerechten

[Roséfondue](#)

Raclette

Retteketet, t'is tijd voor raclette! Je kent ze wel... die kleine pannetjes die je terugvindt onder je gourmetstel. De bedoeling is dat je een plakje zachte- of alpenkaas laat smelten en garneert met bijvoorbeeld charcuterie of groentjes. Kortom, je hebt eindeloos veel mogelijkheden bij raclette!

[Meer weten over de beste en lekkerste raclette? Dat vind je op deze pagina terug!](#)



Fijne feesten!
