



In vuur en vlam!

Dé populairste BBQ-trends

Barbecueën blijft populair. Een traditionele barbecue met hamburgers, worstjes en kipsaté? Of liever een hippe, helemaal-mee-met-de-hype veggie grill? Alles kan, alles mag. SPAR serveert je dé populairste BBQ-trends. Geniet ervan!

1. Smaakvol BBQ'en

Vleesje op de grill, en klaar? Dat is passé. Het draait helemaal om smaak. Gedurfde marinades en pittige, homemade rubs zijn dé trend. Hou je van zout, maar ook van je gezondheid? Breng vlees, vis en groenten langzaam op smaak op een zoutsteen (die wordt op de barbecue 350°C)! Subtiel(er) van smaak én beter voor je lichaam. Het ziet er ook lekker *fancy* uit.

Tip: It's getting ho(u)t! Gebruik houtsnippers om je vlees, vis of groenten die zalig gerookte smaak te geven. Wil je nog verder gaan? Gebruik dan geen kolen om je barbecue aan te maken, maar hout.

- Fan van kruiden en smaakvolle sausjes? Probeer onze [summer party starters](#): originele hapjes, makkelijk om te maken met véél smaak en weinig gedoe!
- Hoe je zelf aan de slag gaat met rubs en marinades [ontdek je hier](#).



2. Méér groentjes

Flexitariër of vegetariër? Dan hoef je je niet langer buitengesloten te voelen tijdens het BBQ'en. De alternatieven zijn inmiddels eindeloos: van gegrilde bloemkool tot veggie kebab! Zelfs doorwinterde vleeseters eten wel eens een worstje minder en een extra groentenspiesje met haloumi.

Tip: ga aan de slag met seizoensgroenten! Maïs, courgette, (groene) asperges, bloemkool, paprika en aubergine smaken zálíg gegrild.

- Groentjes makkelijk grillen? Op een spiesje natuurlijk! [Ontdek hier de lekkerste BBQ-combinaties op een stokje.](#)



3. Traag BBQ'en

Slow cooking is al langer een trend. En dit jaar wordt deze trage manier van koken óók vertaald naar de barbecue. Door je vlees lang(er) op een lage temperatuur te laten garen, breekt het bindweefsel heel langzaam af. Het resultaat? Supermals vlees!

Tip: laat je inspireren door dé hit in foodtruckland: maak zelf zo'n smakelijk [broodje pulled pork](#) met een sweet *dry rub*. Om duimen en vingers bij af te likken!

Must have: kernthermometer! Wil je precies weten wanneer je vlees gaar is? Schaf dan een kernthermometer aan, een betaalbaar én slim BBQ-gadget voor de serieuze grillmaster.

- Inspiratie nodig voor een ander stukje vlees? [Lekkere suggesties slowcooking met vlees vind je in dit artikel.](#)



4. 24/7 BBQ'en

Heel het jaar buiten én binnen barbecueën? Eitje! Steeds meer BBQ-fans investeren in een grilltoestel dat óók in de wintermaanden dienst kan doen. De Green Egg is er zo eentje. Deze barbecue uit keramiek kan tegen extreme hitte én koude. En voor wat extra gezelligheid? Investeer in terrasverwarmers!

Tip: geen tuin, maar wél zin in barbecue? Ga dan voor een rookloze indoor BBQ!

5. Biologisch BBQ'en

We weten graag waar onze voeding vandaan komt. (Eco)logisch, toch? Deze bewuste mentaliteit nemen we ook mee als we BBQ-inkopen doen! Belgen kiezen vaker voor biologische ingrediënten. Een stap in de goede richting, dus!



6. Anders BBQ'en

Een populaire (vlees)switch op de barbecue: veel mensen verkiezen varkenssteak boven rundersteak.

En deze Italiaanse klassieker is nu óók helemaal *hot* op de BBQ: [pizza](#)! Lekker krokant, intens van smaak en gegarandeerd een hit bij de kinderen.

Grillen maar!



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