

# User Experience Design

(evaluation of lekkervanbijons.be)



Sharon Lagat,  
Magnus Alexsson,  
Mathias Standaert &  
Thomas Billiet

## Content table

<b>Competitor evaluation .....</b>	<b>1</b>
<b>Content inventory .....</b>	<b>5</b>
<b>User groups .....</b>	<b>43</b>
<b>Persona's .....</b>	<b>44</b>
<b>Tasks on the site .....</b>	<b>52</b>
<b>Card Sort .....</b>	<b>54</b>
<b>Information Architecture .....</b>	<b>57</b>
<b>Readability .....</b>	<b>58</b>
<b>Scannability .....</b>	<b>60</b>
<b>Identity .....</b>	<b>64</b>
<b>Homepage .....</b>	<b>65</b>
<b>CTA'S .....</b>	<b>66</b>
<b>Low fidelity wireframes .....</b>	<b>69</b>
<b>High fidelity wireframes .....</b>	<b>72</b>
<b>Questions to ask test users .....</b>	<b>79</b>

# Competitor review

Competitor Analysis Worksheet	<p>The Competitor Analysis Worksheet will help you evaluate your company's website and those of your competitors. For each question below, give the website a score from zero to ten (0 being the worst and 10 being the best). When you enter a value into the worksheet, the cell will change color depending on how it rates against the other values in that row. The greener the cell, the more likely this is an advantage for that company; the redder the cell, the more likely this is a company weakness. The average score for each website will be highlighted at the top of this sheet. Once the entire heat map is completed, you will have a visual representation of strengths and weaknesses between you and your competitors.</p>					
Primary Objective: A competitor review of lekkervanbijons and other recipe sites						
Primary Persona: Users who want to learn about a certain recipe	<a href="http://foodnetwork.com">foodnetwork.com</a>	<a href="http://recipe-finder.com">recipe-finder.com</a>	<a href="http://delish.com">delish.com</a>	<a href="http://cookinglight.com">cookinglight.com</a>	<a href="http://whatscooking.fns.usda.gov">whatscooking.fns.usda.gov</a>	<a href="http://lekkervanbijons.be">lekkervanbijons.be</a>
Average Score	9	4	6	8	5	3
Strategy (to be filled out by you)	10	7	7	7	6	5
1) Does the website seem to focus on your (same) primary business objective?	10	10	9	7	6	8
2) Is the website targeting same personas (audience) as yours?	10	10	8	7	6	10

3) Is the website effective in guiding these personas through the buyer's journey?	8	4	6	6	5	2
4) Does the website seem to have a well-planned out strategy behind it?	10	5	4	8	7	2
5) Overall, does the website seem to be effective in achieving the primary objective?	10	6	7	7	7	2
<b>User Experience (to be filled out by a user)</b>	<b>10</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>2</b>
1) Did you have a positive and memorable user experience?	9	4	8	7	4	3
2) Was the website well organized? Was it easy to find the desired information?	10	6	4	6	3	1
3) Was it easy to interact with and complete the desired tasks?	9	6	6	7	3	1
4) Was the content relevant, easy to read and to process?	10	2	7	10	8	2
5) Overall, was the website helpful to completing your objective?	10	3	9	7	4	3

Creative	10	4	8	9	4	3
6) Did the company look credible, authentic and trustworthy?	10	2	10	10	4	5
7) Were the messages effective and compelling? Did they resonate with you?	9	3	8	7	3	4
8) Did the website engage and excite you? Did you experience positive feelings or emotions?	10	3	10	10	3	3
9) Was it free of typos, grammatical mistakes and poorly written content?	10	7	5	10	8	3
10) Overall, was the design and presentation effective and convincing?	10	3	8	9	4	1
Technical	9	3	4	9	7	5
11) Was the website quick to load?	10	7	9	7	7	9
12) Did the website work well on your mobile device?	7	1	3	10	4	4
13) Was it free of errors, glitches and bugs?	8	2	2	8	7	3

14) Was the website free of broken links or dead-ends?	9	2	4	10	10	5
15) Overall, did you feel the website was built sound and was functioning well?	9	3	4	10	5	5
<b>Marketing</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
16) Have you come across this website in search engine results when searching?	10	10	1	10	7	0
17) Have you seen any helpful/engaging information from this company on social media?	10	0	0	7	0	0
18) Have you ever received e-mails from this company? Were they informative and helpful?	3	0	0	0	0	0
19) Have you ever read their blog? Was it informative and helpful?	9	3	6	8	0	2
20) Have you ever downloaded or subscribed to any of their content offers: eBooks, whitepapers, webinars, templates, worksheets, etc.?	2	0	0	0	0	0

The screenshot shows the Food Network website's homepage. At the top, there is a navigation bar with links for Shows, Chefs, Recipes, Restaurants, and Videos, which is highlighted with a green oval. To the right of this bar are social media icons for Facebook, Twitter, Pinterest, and YouTube, along with links for Blog, Magazine, Newsletters, and Sweeps. On the far right are LOG IN and Recipe Box buttons.

A large image of a sweet potato casserole in a baking dish is prominently displayed in the center-left. Below the image, the text "SWEET POTATO CASSEROLE (HOLD THE MARSHMALLOWS)" and "Our 50 Most-Popular Thanksgiving Recipes" are visible. A red oval surrounds this central image area.

To the right of the main content, a green box contains the text "Good and clear navigation". Further down, a red box contains the text "A carrousel is not so clear".

On the right side, there are three sections: "ON TV" (listing "Iron Chef: Behind the Battle" at 10pm | 9c), "SEE FULL SCHEDULE" (with a link), and "FULL EPISODES" (with a link). A progress bar at the bottom indicates "Je verzoek wordt verwerkt...".

Menu   Calendar   Blog   Guide   [f Log In](#)   [t Sign in with Twitter](#)

 **recipefinder**  
The smart way to find recipes

Difficult to find a recipe

TEXT  IMAGES    ADVANCEDSEARCH

1,703,156 recipes   759,343 images

 Family pasta  
bake

 Coffee cake

 Rustic soup

 Salmon and  
broccoli stir-fry  
with noodles

search

Hard to find a specific recipe



21 Holiday Sweets You'll  
Bake All Season Long

CREATED FOR STEVIA IN THE RAW



Insanely Easy Weeknight  
Dinners To Try This Week



WTFood?  
Chocolate Hot Sauce Sounds  
Weird, Tastes Amazing



PUNCH DRUNK  
28 Totally Healthy  
Thanksgiving Recipes



Bobby Flay Won't Serve This  
At Thanksgiving





QUICK AND HEALTHY

## What to Eat the Other 29 Days of November



GENERAL

Why Everyone Hates Honeydew



HEALTH NEWS

Go-with-Anything Winter Sides



SMART CHOICES

The Best and Worst Olive Oil from the Grocery Store



HEALTH NEWS

This Easy Hack Makes Honey Nut Cheerios Much Healthier



GENERAL

Skip Long Grocery Checkout Lines with Google Maps' New F...



United States Department of Agriculture  
What's Cooking? USDA Mixing Bowl

Ask the Expert | Contact Us | En Español

Search FNCS

Home Recipes My Tools USDA Foods Fact Sheets Log In / Register

**What's Cooking**  
USDA MIXING BOWL

Household Recipes Large Quantity Recipes Recetas en Español

hard to find relevant content

  
November Recipe of the Month  
Get a new recipe each month! Click the red envelope to sign up.  
[Sign Up](#)

bad layout

Search Recipes

Stay Connected

— Cookbooks —

 The 2016 Healthy Lunchtime Challenge

— Recipe Tools —

— Spotlights —

 ChooseMyPlate

# Content-inventory

Catogories	Page title	Page description	URL	Notes
1. Home/Startpage	Homepage	Lekker van bij ons is een kookplatform waarbij ingrediënten van eigen bodem de hoofdrol spelen. Laat je inspireren door de seizoenen en ontdek heerlijke recepten van bij ons.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/">https://www.lekkervanbijons.be/</a>	
1.1. information pages	Wie zijn we?	Een recept voor stoofvlees met frieten nodig? No problemo! Liever een hapje voor bij het aperitief? Hopla, gevonden. Een recept voor pannenkoeken? Dik in orde. Of een zomerse salade? Check! We hebben recepten voor elke dag met lekkers uit eigen land.		
	25 simpele gerechten die zo klaar zijn	Ben je op zoek naar lekkere en simpele recepten? Vind hier tips voor makkelijke hapjes tot simpele desserts.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/wie-zijn-we">https://www.lekkervanbijons.be/wie-zijn-we</a>	
	Dit moet je weten over de nieuwe voedingsdriehoek	De nieuwe voedingsdriehoek maakt gezond eten makkelijk. Ontdek de richtlijnen voor gezonde voeding en de verschillen met de oude voedingsdriehoek.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/25-simpele-gerechten-die-zo-klaar-zijn">https://www.lekkervanbijons.be/25-simpele-gerechten-die-zo-klaar-zijn</a>	
	Gebruiksvoorwaarden	Deze website wordt beheerd door het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) vzw.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/dit-moet-je-weten-over-de-nieuwe-voedingsdriehoek">https://www.lekkervanbijons.be/dit-moet-je-weten-over-de-nieuwe-voedingsdriehoek</a>	
	Schrijf je in op de nieuwsbrief		<a href="https://www.lekkervanbijons.be/gebruiksvoorwaarden">https://www.lekkervanbijons.be/gebruiksvoorwaarden</a>	

	Tips voor de beginnende bakker van Regula Ysewijn	Maak jij graag taarten en desserts? Ontdek hier de ultieme tips van Bake off Vlaanderen jurylid Regula Ysewijn.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/schrijf-je-in-op-de-nieuwsbrief">https://www.lekkervanbijons.be/schrijf-je-in-op-de-nieuwsbrief</a>	
	Zo wordt wafels bakken een eitje	Zelf wafels bakken is helemaal niet moeilijk. Met deze 10 tips maak je gegarandeerd de beste wafels!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/wafels-bakken">https://www.lekkervanbijons.be/wafels-bakken</a>	//not reachable from site
1.2 belgian ingredients	Producten van bij ons	Met deze producten van bij ons stel je zelf heerlijke gerechten samen. Ontdek onze recepten en verras je gezelschap met hemelse creaties van lekkere producten van eigen bodem.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/producten-van-bij-ons">https://www.lekkervanbijons.be/producten-van-bij-ons</a>	
1.2.1 patatoes	De aardappel. 'Superfood' van bij ons	De aardappel is werkelijk thuis in elke keuken. Zoek je lekkere recepten met aardappelen of wil je meer informatie over deze groente, klik dan hier.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/aardappel">https://www.lekkervanbijons.be/aardappel</a>	
	Patat, 4 tips voor de lekkerste aardappelen in de oven!	Welke soort aardappelen gebruik je het best voor aardappelen in de oven? En welke kruiden horen erbij? Vooraf koken of niet? Dat ontdek je hier.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/aardappel/patat-4-tips-voor-de-lekkerste-aardappelen-in-de-oven">https://www.lekkervanbijons.be/aardappel/patat-4-tips-voor-de-lekkerste-aardappelen-in-de-oven</a>	
	Aardappelen	Aardappelen vormen in ons land hét ingrediënt bij uitstek voor tal van gerechten. Ontdek hier meer over aardappelen, inclusief heerlijke recepten.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/aardappelen">https://www.lekkervanbijons.be/aardappelen</a>	
1.2.2 bier	Fier op ons bier	Belgische bieren zijn ideaal om te gebruiken in gerechten. Op deze pagina vind je recepten om te koken met bier, samen met informatie over diverse Belgische bieren.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bier">https://www.lekkervanbijons.be/bier</a>	

1.2.3 Bio	Bio. Je kan er niet meer omheen.	Biologisch (oftewel bio) koken is alomtegenwoordig. Lees hier wat de voordelen zijn van biologische producten en hoe je deze in de winkel kan herkennen.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bio">https://www.lekkervanbijons.be/bio</a>	
	6 onverwachte groenten van biochef Tine	Tine van restaurant Avalon uit Gent kookt bio en met seizoensproducten die recht van bij de boer komen. Ontdek hier de tips en favoriete groenten van biochef Tine.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bio/6-onverwachte-groenten-van-biochef-tine">https://www.lekkervanbijons.be/bio/6-onverwachte-groenten-van-biochef-tine</a>	
	Bio is alomtegenwoordig	Wie bewuster met voeding wil omgaan staat er vandaag allesbehalve alleen voor. Steeds meer consumenten kiezen voor bioproducten en het aanbod houdt minstens gelijke tred	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bio/bio-is-alomtegenwoordig">https://www.lekkervanbijons.be/bio/bio-is-alomtegenwoordig</a>	
	Biologische landbouw, wat is dat eigenlijk?	Wat betekent biologisch precies? Hoe herken je bioproducten in de winkel? Ontdek er hier alles over.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bio/biologische-landbouw-wat-is-dat-eigenlijk">https://www.lekkervanbijons.be/bio/biologische-landbouw-wat-is-dat-eigenlijk</a>	
	Biologisch vruchtsap: meer smaken dan gewoon fruitsap	Welke soorten biologisch vruchtsap bestaan er? Hoe herken je het in de winkel? Ontdek er hier alles over.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bio/biologisch-vruchtsap">https://www.lekkervanbijons.be/bio/biologisch-vruchtsap</a>	
	De vijf redenen om voor bio te kiezen	Lekker puur Groenten uit volle grond, dieren die vrij naar buiten kunnen, brood dat de tijd krijgt om te rijzen. Biologische producten zijn puur en vol van smaak. Ze bekoren door hun kwaliteit en authenticiteit.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/bio/de-vijf-redenen-om-voorbio-te-kiezen">https://www.lekkervanbijons.be/bio/de-vijf-redenen-om-voorbio-te-kiezen</a>	
1.2.4 bread	Echt bakhuischap	Van krakende pistoletjes tot zachte boterhammen: brood smaakt altijd. En met deze broodrecepten ga je zelfs nog een stapje verder! Ook vind je hier leuke weetjes over brood.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/brood">https://www.lekkervanbijons.be/brood</a>	

1.2.5 eggs	Altijd tijd voor een ei	Een ei kan je op verschillende manieren bereiden. Wist je bovendien dat een eitje prima past in een gezonde voeding? Vind hier recepten en informatie over eieren.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/ei">https://www.lekkervanbijons.be/ei</a>	
	Ei	Gekookt, gebakken, geroerd of gepocheerd: een ei is lekker en voedzaam. Het brengt veel essentiële voedingsstoffen aan voor weinig calorieën. Een ei past prima in een gezonde voeding.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/ei-0">https://www.lekkervanbijons.be/ei-0</a>	
1.2.6 fruits	Verleidelijk van nature	Gezonde tussendoortjes, tips voor overrijp fruit, leuke weetjes over fruitsoorten, ... Je vindt allerlei informatie en recepten met fruit op Lekker van bij ons!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/fruit">https://www.lekkervanbijons.be/fruit</a>	
	Aardbei	Vroeger snoepte men enkel tijdens de lente van verse aardbeien. Onze Belgische telers dachten: 'dat kan beter'. Dankzij hun vakmanschap geniet je nu tot diep in het najaar van heerlijke aardbeien van bij ons.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/aardbei">https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/aardbei</a>	
	Blauwe bes	Onze blauwe bes of myrtille heeft een matte blauwe kleur en een zoete smaak. Ze groeit in kleine trosjes en heeft een kroonachtige uitstulping aan de onderkant. Sommige rassen smaken een tikkeltje zuurder.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/blauwe-bes">https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/blauwe-bes</a>	
	Framboos	Een framboos bestaat eigenlijk uit piepkleine vruchtkontjes die op een kern samengepakt zitten. De kleur van frambozen varieert van rozerood tot dieprood. Door een afwisseling van rassen zorgen de frambozentelers ervoor dat er van juni tot eind oktober verse frambozen beschikbaar zijn.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/framboos">https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/framboos</a>	
	Kers	De kers is na de aardbei waarschijnlijk het meest geliefde zomerfruit. De kleur van de kersen varieert van geelrood tot donkerbruin.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/kers">https://www.lekkervanbijons.be/fruit/fruit-van-bij-ons/kers</a>	

		Het vruchtvlees is, zacht of stevig, afhankelijk van het ras.		
1.2.7 Vegetables	Groenten van bij ons	Groenten van bij ons smaken dubbel zo lekker! Hier vind je heerlijke recepten met groenten, samen met heel wat informatie en tips om voldoende groenten te eten.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten">https://www.lekkervanbijons.be/groenten</a>	
1.2.7.1 general information vegetables	Groenten bewaren	Ontdek hier hoe je de kwaliteit van groenten optimaal kan behouden en hoe je er zo lang mogelijk van geniet.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-bewaren">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-bewaren</a>	
	Broccoli bewaren als een echte chef	Ontdek hier hoe je de kwaliteit van broccoli optimaal kan behouden en hoe je er zo lang mogelijk van geniet.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-bewaren/broccoli-bewaren">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-bewaren/broccoli-bewaren</a>	
	Seizoenskalender Groenten	Op de handige kalender van Lekker van bij ons vind je alle seizoengroenten die ons landje te bieden heeft. Ontdek hier wanneer je van welke groenten kan genieten!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/seizoenskalender-groenten">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/seizoenskalender-groenten</a>	
1.2.7.2 belgian vegetables	Groenten van bij ons		<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons</a>	
	Ajuin	De ajuin of ui behoort tot de familie van de bolgewassen. Er bestaan meer dan 500 soorten. Uien zijn in een ruime verscheidenheid verkrijgbaar. Ze variëren in grootte, kleur en vorm. Er zijn zeer kleine ajuintjes, zoals de zilveruitjes, grote, koperkleurige bollen, langwerpige lente-uitjes, slanke eivormige	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/ajuin">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/ajuin</a>	

		sjalotten en rode of Italiaanse uien. In smaak variëren ze van eerder zoet naar scherp.		
	Champignon	Champignons zijn paddenstoelen met een ronde, witte, vlezige hoed en een vrij neutrale smaak. De witte champignon is de populairste en meest gekweekte eetbare paddenstoel, maar tegenwoordig worden steeds meer andere soorten in de keuken gebruikt, zoals de reuzenchampignon, de kastanje paddenstoel, de oesterzwam en de shii-take.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/champignon">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/champignon</a>	
	Chinese kool	Chinese kool lijkt met zijn knapperige, langwerpige, krullerige bladeren meer op een krop dan een kool. De bladgroente heeft ook een meer zoete smaak. Hoe dichter bij het midden van de krop, hoe malser de bladeren worden.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/chinese-kool">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/chinese-kool</a>	
	Komkommer	De komkommer kennen we allemaal. De langwerpige, vlezige vruchtgroente met knapperig groene schil heeft sappig vruchtvlees met een frisse smaak. Het vruchtvlees is doorzichtig wit met een geleachtige kern die eetbare pitjes bevat. De groente is familie van de augurk en courgette. Wist je dat er naast de bekende groene komkommer ook gele en witte komkommers bestaan?	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/komkommer">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/komkommer</a>	

	Lente-uitjes	Lente-uitjes behoren, net als prei, knoflook en bieslook , tot de uienfamilie. Je kent ze misschien ook als stengeluitjes, sla-ui of bos-ui. De zachte, zoete smaak doet denken aan prei en past bij elke salade. Ook in soepen, eiergerechten en Aziatische gerechten zorgt de groente voor een extra toets.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/lente-uitjes">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/lente-uitjes</a>	
	Paprika	Paprika's bestaan in allerlei kleuren, vormen, smaken en zelfs maten. De groente behoort, net zoals de tomaat, komkommer en aubergine, tot de groep van de vruchtgroenten. De groene en de minder bekende paarse paprika's hebben een wat scherpere smaak, terwijl de rode, gele, witte en oranje variëteiten eerder zoet smaken. Wist je dat een groene paprika eigenlijk een rode paprika is die nog niet helemaal rijp is?	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/paprika">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/paprika</a>	
	Peterselie	Peterselie is met zijn hartige, verfijnde smaak een van de meest gebruikte keukenkruiden. Er zijn twee soorten. De platte bladpeterselie heeft iets meer smaak en wordt gebruikt als ingrediënt van gerechten, terwijl de krulpeterselie meer als garnering dient.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/peterselie">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/peterselie</a>	
	Prei	Prei behoort tot de familie van de ui-achtigen, waartoe ook ajuin en knoflook behoren. Het preiwit heeft een zachte uiensmaak. Ook het groene gedeelte, wat scherper van smaak, wordt gebruikt in gerechten.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/prei">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/prei</a>	

	Tomaat	De tomaat is een vruchtgroente en komt in veel variaties voor. De tomaten onderscheiden zich van elkaar door de grootte, vorm, smaak of stevigheid. Het zal je niet verbazen dat de tomaat een van de meest geteelde groenten in ons land is. Onze kwekers telen overigens een indrukwekkend breedarsenaal aan tomatensoorten. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen losse tomaten en tostromaten.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/tomaat">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/tomaat</a>	
	Tuinkers	Tuinkers, ook gekend als sterrenkers of cresson, is een plant uit de kruisbloemenfamilie. Deze groene kiemplantjes hebben een lang dun steeltje met groene, kleine blaadjes. De smaak is pittig-aromatisch en lijkt nog het meest op die van mosterd.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/tuinkers">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/groenten-van-bij-ons/tuinkers</a>	
1.2.7.2.1 Witloof	Witloof van bij ons		<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof</a>	
	Eerste hulp bij lange tanden: zo eten je kinderen wél witloof	Jij bent verzot op witloof, maar je kinderen helaas nog niet? Met deze tips en kindvriendelijke recepten met witloof wordt het een fluitje van een cent om je rakers aan het witloof te krijgen.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof/6-tips-om-kinderen-witloof-te-laten-eten">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof/6-tips-om-kinderen-witloof-te-laten-eten</a>	
	8 heerlijke recepten met witloof die elk kind lust	Veel fijnproevers zijn dol op de bittere smaak van witloof, maar kinderen zijn soms iets moeilijker te winnen voor het witte goud. En dat is jammer, want witloof zit net boordevol vitamines en mineralen.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof/kinderrecepten-met-witloof">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof/kinderrecepten-met-witloof</a>	

	Witloof wijze weetjes	Witloof werd voor het eerst in Brussel geteeld, in een kelder in Schaarbeek. Witloof ( <i>cichhorium Intybus var. foliosum</i> ) behoort tot de familie van de cichorei-achtigen. Witloof wordt in het donker geteeld. Hoe meer licht witloof te zien krijgt, hoe groener de top en hoe bitterder de smaak. Witloof wordt ook wel eens het "witte goud" genoemd.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof/wijze-weetjes">https://www.lekkervanbijons.be/groenten/witloof/wijze-weetjes</a>	
1.2.8 cheese	Kazen van bij ons. Karakters van bij ons.	Ons land heeft heel wat lekkere kazen te bieden. Op deze pagina vind je heerlijke recepten met kaas, samen met leuke weetjes en handige kaastips.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/kaas">https://www.lekkervanbijons.be/kaas</a>	
1.2.9 Chicken	Overheerlijke recepten	Zin om lekkere gerechten met kip te bereiden? De beste kiprecepten vind je bij lekkervanbijons.be! Kies hier je recept en ga meteen aan de slag.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/kip">https://www.lekkervanbijons.be/kip</a>	
1.2.10 Rabbit	Deze keer konijn!	Bereid de heerlijkste konijngerechten met lekkervanbijons.be. Onze recepten met konijn zijn even lekker als gevarieerd. Duik meteen de keuken in!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/konijn">https://www.lekkervanbijons.be/konijn</a>	
1.2.11 Milk	Jouw melkmoment?	Recepten met melk helpen je drukke dagen door te komen. Met vaak héérlijke resultaten op je bord. Ontdek onze melkgerechten en probeer ze meteen uit!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/melk">https://www.lekkervanbijons.be/melk</a>	
	Melk	Er zijn drie soorten melk. Afhankelijk van het vetgehalte wordt melk onderverdeeld in volle, halfvolle en magere melk. Volle melk bevat minstens 3,5% vet. Halfvolle melk bevat 1,5 tot 1,8 % vet. Magere melk bevat maximum 0,3% vet. Vergeet niet dat melk ook de basis is van verschillende andere producten zoals melkdranken, boter, room, yoghurt en kaas. Melk is alomtegenwoordig.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/melk-0">https://www.lekkervanbijons.be/melk-0</a>	

1.2.12 Regional products	Streekproducten houden van elke tafel		<a href="https://www.lekkervanbijons.be/streekproducten">https://www.lekkervanbijons.be/streekproducten</a>	
1.2.13 Fish	V.I.S.-Very Important Selection	Klik hier voor heerlijke visrecepten met vis van het seizoen! Zowel voor het hoofdgerecht als voor bij- en voorgerechtjes vind je hier tal van recepten.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/vis">https://www.lekkervanbijons.be/vis</a>	
	Pladijs	Pladijs klaarmaken? Pladijs is op z'n best van juni tot en met oktober]. Lees alles over pladijs en vind de beste recepten.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/vis/vissoorten/pladijs">https://www.lekkervanbijons.be/vis/vissoorten/pladijs</a>	
	Wijting bakken is naar meer snakken	Wijting heeft mager en zacht visvlees. Wil je wijtingfilet bereiden? Vind hier tips en recepten met wijting om 'm nóg lekkerder klaar te maken.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/vis/wijting-bakken-is-naar-meer-snakken">https://www.lekkervanbijons.be/vis/wijting-bakken-is-naar-meer-snakken</a>	
1.2.14 Meat	Vlees van bij ons, lekker anders		<a href="https://www.lekkervanbijons.be/vlees">https://www.lekkervanbijons.be/vlees</a>	
	Spek	Je hebt twee soorten spek: het doorregen buikspek en het vet spek op de rug. Spek vind je zowel vers als gepekeld, gezouten en gerookt in de winkel.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/vlees/vleessoorten-van-bij-ons/spek">https://www.lekkervanbijons.be/vlees/vleessoorten-van-bij-ons/spek</a>	
1.3 Recepies - general	Recepten	Met producten van bij ons kan je heel wat smakelijke gerechten op tafel zetten. Probeer zeker deze recepten eens uit met producten van eigen bodem!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten</a>	
	A-Z lijst	Van aardappelkroketjes tot zomerse zeewolf: op lekkervanbijons.be vind je de lekkerste recepten met producten van bij ons. Ontdek al onze gerechten in deze A-tot-Z-lijst.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/a-z-lijst">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/a-z-lijst</a>	

1.3.1 Themes	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "dagelijkse kost". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/dagelijkse-kost">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/dagelijkse-kost</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "eenpersoongerechten". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/eenpersoongerechten">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/eenpersoongerechten</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "gerechten met bier". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/gerechten-met-bier">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/gerechten-met-bier</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "gratin". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/gratin">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/gratin</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "lekker en gezond". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/lekker-en-gezond">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/lekker-en-gezond</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "puree". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/puree">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/puree</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "quiche". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/quiche">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/quiche</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "smoothies". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/smoothies">https://www.lekkervanjons.be/recepten/thema/smoothies</a>	

	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "snel klaar". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/snel-klaar">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/snel-klaar</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "tapas van bij ons". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/tapas-van-bij-ons">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/tapas-van-bij-ons</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "tussendoortjes". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/tussendoortjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/tussendoortjes</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "vergeten groenten". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/vergeten-groenten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/vergeten-groenten</a>	
	Recepten	Op deze pagina vind je tal van recepten binnen het thema "vlaamse klassiekers". Ga snel aan de slag en laat iedereen versteld staan van je kookkunsten!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/vlaamse-klassiekers">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/thema/vlaamse-klassiekers</a>	
1.3.2 Season	Recepten	Op zoek naar lekkere recepten voor de zomer? Op lekkervanbijons.be vind je tal van recepten met ingrediënten van eigen bodem.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/seizoen/zomer">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/seizoen/zomer</a>	
1.3.3 sorts	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je aperitiefhapje? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/aperitiefhapje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/aperitiefhapje</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je bijgerecht? Bekijk dan snel	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/bijgerecht">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/bijgerecht</a>	

		onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.		
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je dessert? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/dessert">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/dessert</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je dranken? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/dranken">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/dranken</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je hoofdgerecht? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/hoofdgerecht">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/hoofdgerecht</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je saus? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/saus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/saus</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je slaatje? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/slaatje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/slaatje</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je soep? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/soep">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/soep</a>	
	Recepten	Ben je op zoek naar lekkere, makkelijke recepten voor je varia? Bekijk dan snel onze recepten per type gerecht en maak jouw favoriete gerecht klaar.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/varia">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/type/varia</a>	

1.3.3 recepies	Aardappel-knolseldergratin met gekookte ham	Een overheerlijke aardappel-knolseldergratin met gekookte ham, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappel-knolseldergratin-met-gekookte-ham">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappel-knolseldergratin-met-gekookte-ham</a>	
	Aardappellasagne	Een overheerlijke aardappellasagne, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappellasagne">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappellasagne</a>	
	Aardappellasagne met spinazie en verse zachte kaas	Een overheerlijke aardappellasagne met spinazie en verse zachte kaas, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappellasagne-met-spinazie-en-verse-zachte-kaas">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappellasagne-met-spinazie-en-verse-zachte-kaas</a>	
	Aardappelmuffins met cottage cheese	Een overheerlijke aardappelmuffins met cottage cheese, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappelmuffins-met-cottage-cheese">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappelmuffins-met-cottage-cheese</a>	
	Aardappelpannenkoekjes met limoenboter	Een overheerlijke aardappelpannenkoekjes met limoenboter , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappelpannenkoekjes-met-limoenboter-0">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappelpannenkoekjes-met-limoenboter-0</a>	
	Aardappelsoufflé met Brugge Dentelle Caractère	Een overheerlijke aardappelsoufflé met brugge dentelle caractère, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappelsouffle-met-brugge-dentelle-caractere">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardappelsouffle-met-brugge-dentelle-caractere</a>	

	Aardbeien met roomwafeltjes en granité van aardbei	Een overheerlijke aardbeien met roomwafeltjes en granité van aardbei, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardbeien-met-roomwafeltjes-en-granite-van-aardbei">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardbeien-met-roomwafeltjes-en-granite-van-aardbei</a>	
	Aardbeientaart met vanillepudding	Een overheerlijke aardbeientaart met vanillepudding, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardbeientaart-met-vanillepudding">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/aardbeientaart-met-vanillepudding</a>	
	Appel-abrikoos-walnotentaart	Een overheerlijke appel-abrikoos-walnotentaart, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/appel-abrikoos-walnotentaart">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/appel-abrikoos-walnotentaart</a>	
	Appelmuffins met appelchips	Een overheerlijke appelmuffins met appelchips , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/appelmuffins-met-appelchips">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/appelmuffins-met-appelchips</a>	
	Belgische speculaas met een twist	Een overheerlijke belgische speculaas met een twist, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/belgische-speculaas-met-een-twist">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/belgische-speculaas-met-een-twist</a>	
	Benedict-eitje met gekookte ham	Een overheerlijke benedict-eitje met gekookte ham, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/benedict-eitje-met-gekookte-ham">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/benedict-eitje-met-gekookte-ham</a>	
	Bewaarwafels	Een overheerlijke bewaarwafels, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bewaarwafels">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bewaarwafels</a>	

	Bewaarwafeltjes	Een overheerlijke bewaarwafeltjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bewaarwafeltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bewaarwafeltjes</a>	
	Bladerdeeg met spiegeleitje	Een overheerlijke bladerdeeg met spiegeleitje, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bladerdeeg-met-spiegeleitje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bladerdeeg-met-spiegeleitje</a>	
	Bladerdeegrolletjes met kip en broccoli	Een overheerlijke bladerdeegrolletjes met kip en broccoli, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bladerdeegrolletjes-met-kip-en-broccoli">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bladerdeegrolletjes-met-kip-en-broccoli</a>	
	Blinde vinken met champignon-mosterdsaus en gebakken aardappelen	Een overheerlijke blinde vinken met champignon-mosterdsaus en gebakken aardappelen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/blinde-vinken-met-champignon-mosterdsaus-en-gebakken-aardappelen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/blinde-vinken-met-champignon-mosterdsaus-en-gebakken-aardappelen</a>	
	Bloemkool en zoete aardappel hummus	Een overheerlijke bloemkool en zoete aardappel hummus, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bloemkool-en-zoete-aardappel-hummus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bloemkool-en-zoete-aardappel-hummus</a>	
	Boterwafels met Rodenbachkaas	Een overheerlijke boterwafels met rodenbachkaas, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/boterwafels-met-rodenbachkaas">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/boterwafels-met-rodenbachkaas</a>	

	Bouillabaisse	Een overheerlijke bouillabaisse, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bouillabaisse">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/bouillabaisse</a>	
	Briochebrood met ricotta en honing	Een overheerlijke briochebrood met ricotta en honing, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/briochebrood-met-ricotta-en-honing">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/briochebrood-met-ricotta-en-honing</a>	
	Briochetaart met aardbeien & pruimen	Een overheerlijke briochetaart met aardbeien & pruimen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/briochetaart-met-aardbeien-pruimen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/briochetaart-met-aardbeien-pruimen</a>	
	Broccoli-preitaart	Een overheerlijke broccoli-preitaart, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broccoli-preitaart">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broccoli-preitaart</a>	
	Broccoliroomsoep met pancetta	Een overheerlijke broccoliroomsoep met pancetta, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broccoliroomsoep-met-pancetta">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broccoliroomsoep-met-pancetta</a>	
	Broccolisoep met Brugge Dentelle	Een overheerlijke broccolisoep met brugge dentelle, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broccolisoep-met-brugge-dentelle">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broccolisoep-met-brugge-dentelle</a>	

	Broodje met Griekse salade en ciabatta met eiersla, avocado en gerookte zalm	Een overheerlijke broodje met griekse salade en ciabatta met eiersla, avocado en gerookte zalm, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodje-met-griekse-salade-en-ciabatta-met-eiersla-avocado-en-gerookte-zalm">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodje-met-griekse-salade-en-ciabatta-met-eiersla-avocado-en-gerookte-zalm</a>	
	Broodje met kippenreepjes, paprika en maïs	Een overheerlijke broodje met kippenreepjes, paprika en maïs, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodje-met-kippenreepjes-paprika-en-mais">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodje-met-kippenreepjes-paprika-en-mais</a>	
	Broodje tonijnsla met salsa verde en gepocheerd ei	Een overheerlijke broodje tonijnsla met salsa verde en gepocheerd ei, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodje-tonijnsla-met-salsa-verde-en-gepocheerd-ei">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodje-tonijnsla-met-salsa-verde-en-gepocheerd-ei</a>	
	Broodpudding met chocoladeglazuur	Een overheerlijke broodpudding met chocoladeglazuur, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodpudding-met-chocoladeglazuur">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodpudding-met-chocoladeglazuur</a>	
	Broodpudding op de wijze van moeke	Een overheerlijke broodpudding op de wijze van moeke, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodpudding-op-de-wijze-van-moeke">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broodpudding-op-de-wijze-van-moeke</a>	

	Broosalade met wintergroenten	Een overheerlijke broosalade met wintergroenten, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broosalade-met-wintergroenten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/broosalade-met-wintergroenten</a>	
	Brusselse wafels met gist	Een overheerlijke brusselse wafels met gist, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/brusselse-wafels-met-gist">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/brusselse-wafels-met-gist</a>	
	Cappuccino van broccoli met geroosterde amandelen	Een overheerlijke cappuccino van broccoli met geroosterde amandelen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/cappuccino-van-broccoli-met-geroosterde-amandelen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/cappuccino-van-broccoli-met-geroosterde-amandelen</a>	
	Chiapudding met pruimen en aardbeien	Een overheerlijke chiapudding met pruimen en aardbeien , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/chiapudding-met-pruimen-en-aardbeien">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/chiapudding-met-pruimen-en-aardbeien</a>	
	Chocoladesaus	Een overheerlijke chocoladesaus, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/chocoladesaus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/chocoladesaus</a>	
	Chocoladewafeltjes	Een overheerlijke chocoladewafeltjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/chocoladewafeltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/chocoladewafeltjes</a>	
	Cocotte-eitje	Een overheerlijke cocotte-eitje, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/cocotte-eitje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/cocotte-eitje</a>	

	Courgettepizza met salami	Een overheerlijke courgettepizza met salami, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/courgettepizza-met-salami">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/courgettepizza-met-salami</a>	
	Croissant met vanilleijs en chocolade	Een overheerlijke croissant met vanilleijs en chocolade, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/croissant-met-vanilleijs-en-chocolade">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/croissant-met-vanilleijs-en-chocolade</a>	
	Croque monsieur	Maak een heerlijke croque monsieur met dit recept en ontdek enkele originele variaties.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/croque-monsieur">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/croque-monsieur</a>	
	Dip van waterkers en cashewnoten	Een overheerlijke dip van waterkers en cashewnoten, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/dip-van-waterkers-en-cashewnoten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/dip-van-waterkers-en-cashewnoten</a>	
	Dracula-vingers	Een overheerlijke dracula-vingers, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/dracula-vingers">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/dracula-vingers</a>	
	Dun appeltaartje met caramelijs	Een overheerlijke dun appeltaartje met caramelijs, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/dun-appeltaartje-met-caramelijs">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/dun-appeltaartje-met-caramelijs</a>	
	Entrecôte Provençale met frietjes	Een overheerlijke entrecôte provençale met frietjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/entrecote-provencale-met-frietjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/entrecote-provencale-met-frietjes</a>	

	Flan van witloof, prei en aardappelen	Een overheerlijke flan van witloof, prei en aardappelen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/flan-van-witloof-prei-en-aardappelen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/flan-van-witloof-prei-en-aardappelen</a>	
	Frozen yoghurt met honing, blauwe bessen en aardbeien	Een overheerlijke frozen yoghurt met honing, blauwe bessen en aardbeien, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/frozen-yoghurt-met-honing-blauwe-bessen-en-aardbeien">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/frozen-yoghurt-met-honing-blauwe-bessen-en-aardbeien</a>	
	Fruitige abrikozendrank met vanille	Een overheerlijke fruitige abrikozendrank met vanille, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/fruitige-abrikozendrank-met-vanille">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/fruitige-abrikozendrank-met-vanille</a>	
	Fruitijs	Een overheerlijke fruitijs, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/fruitijs">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/fruitijs</a>	
	Gebakken aardappelen met prei en ei	Een overheerlijke gebakken aardappelen met prei en ei, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gebakken-aardappelen-met-prei-en-ei">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gebakken-aardappelen-met-prei-en-ei</a>	
	Gebakken eitje met roomkaas, jonge boerenkool en tijm	Een overheerlijke gebakken eitje met roomkaas, jonge boerenkool en tijm, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gebakken-eitje-met-roomkaas-jonge-boerenkool-en-tijm">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gebakken-eitje-met-roomkaas-jonge-boerenkool-en-tijm</a>	

	Geerts patapas	Een overheerlijke geerts patapas, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/geerts-patapas">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/geerts-patapas</a>	
	Gegratineerde aardappelen met Ardeense ham	Een overheerlijke gegratineerde aardappelen met ardeense ham, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-aardappelen-met-ardeense-ham">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-aardappelen-met-ardeense-ham</a>	
	Gegratineerde aardappelpuree	Een overheerlijke gegratineerde aardappelpuree, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-aardappelpuree">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-aardappelpuree</a>	
	Gegratineerde aardappeltjes met varkenshaasje, knolselder en schorseneren	Een overheerlijke gegratineerde aardappeltjes met varkenshaasje, knolselder en schorseneren, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-aardappeltjes-met-varkenshaasje-knolselder-en-schorseneren">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-aardappeltjes-met-varkenshaasje-knolselder-en-schorseneren</a>	
	Gegratineerde spinazie met champignons	Een overheerlijke gegratineerde spinazie met champignons, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-spinazie-met-champignons">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-spinazie-met-champignons</a>	
	Gegratineerde varkensschenkel met witloof	Een overheerlijke gegratineerde varkensschenkel met witloof, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-varkensschenkel-met-witloof">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-varkensschenkel-met-witloof</a>	

	Gegratineerde witloofsoep met grijze garnalen	Een overheerlijke gegratineerde witloofsoep met grijze garnalen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-witloofsoep-met-grijze-garnalen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegratineerde-witloofsoep-met-grijze-garnalen</a>	
	Gegrilde flankbiefstuk met hofmeesterboter, verse frieten en kropsla	Een overheerlijke gegrilde flankbiefstuk met hofmeesterboter, verse frieten en kropsla, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegrilde-flankbiefstuk-met-hofmeesterboter-verse-frieten-en-kropsla">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gegrilde-flankbiefstuk-met-hofmeesterboter-verse-frieten-en-kropsla</a>	
	Gekookt eitje met speksoldaatjes	Een overheerlijke gekookt eitje met speksoldaatjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gekookt-eitje-met-speksoldaatjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gekookt-eitje-met-speksoldaatjes</a>	
	Gepofte aardappel met sprot	Een overheerlijke gepofte aardappel met sprot, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gepofte-aardappel-met-sprot">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gepofte-aardappel-met-sprot</a>	
	Geroosterde Balsamico-aardappelen	Een overheerlijke geroosterde balsamico-aardappelen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/geroosterde-balsamico-aardappelen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/geroosterde-balsamico-aardappelen</a>	

	Gestoomde pladijsspiesjes met gegrilde groenten en krieltjes	Een overheerlijke gestoomde pladijsspiesjes met gegrilde groenten en krieltjes , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gestoomde-pladijsspiesjes-met-grilide-groenten-en-krieltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gestoomde-pladijsspiesjes-met-grilide-groenten-en-krieltjes</a>	
	Gevulde aardappelen met boter en verse kruiden	Een overheerlijke gevulde aardappelen met boter en verse kruiden, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gevulde-aardappelen-met-boter-en-verse-kruiden">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gevulde-aardappelen-met-boter-en-verse-kruiden</a>	
	Gevulde champignons	Een overheerlijke gevulde champignons, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gevulde-champignons">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gevulde-champignons</a>	
	Gevulde koolbladeren met rundvlees in tomatensaus	Een overheerlijke gevulde koolbladeren met rundvlees in tomatensaus, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gevulde-koolbladeren-met-rundvlees-in-tomatensaus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gevulde-koolbladeren-met-rundvlees-in-tomatensaus</a>	
	Gewokte spaghetti van courgette met prei, boontjes en runderreepjes met sesam	Een overheerlijke gewokte spaghetti van courgette met prei, boontjes en runderreepjes met sesam, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gewokte-spaghetti-van-courgette-met-prei-boontjes-en-runderreepjes-met-sesam">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gewokte-spaghetti-van-courgette-met-prei-boontjes-en-runderreepjes-met-sesam</a>	

	Gratin met bloemkool en gehakt	Een overheerlijke gratin met bloemkool en gehakt, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gratin-met-bloemkool-en-gehakt">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gratin-met-bloemkool-en-gehakt</a>	
	Gratin van aardappel, spinazie en gehakt	Een overheerlijke gratin van aardappel, spinazie en gehakt, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gratin-van-aardappel-spinazie-en-gehakt">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/gratin-van-aardappel-spinazie-en-gehakt</a>	
	Griekse melk	Een overheerlijke griekse melk, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/griekse-melk">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/griekse-melk</a>	
	Grietfilet met preibroccolipuree en sherrysaus	Een overheerlijke griendfilet met preibroccolipuree en sherrysaus, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/grietfilet-met-preibroccolipuree-en-sherrysaus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/grietfilet-met-preibroccolipuree-en-sherrysaus</a>	
	Groentefrietjes met kruidige gehaktballetjes en basilicummayonaise	Een overheerlijke groentefrietjes met kruidige gehaktballetjes en basilicummayonaise, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/groentefrietjes-met-kruidige-gehaktballetjes-en-basilicummayonaise">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/groentefrietjes-met-kruidige-gehaktballetjes-en-basilicummayonaise</a>	
	Halloweentaart met witloof, peren en veenbessen	Een overheerlijke halloweentaart met witloof, peren en veenbessen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/halloweentaart-met-witloof-peren-en-veenbessen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/halloweentaart-met-witloof-peren-en-veenbessen</a>	

	Hartige bladerdeegwafeltjes	Een overheerlijke hartige bladerdeegwafeltjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hartige-bladerdeegwafeltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hartige-bladerdeegwafeltjes</a>	
	Het perfecte zachtgekookte eitje	Het geheim van een perfect zacht gekookt ei is uiteraard de kooktijd. Lees hier hoeveel minuten een eitje nodig heeft om perfect zacht gekookt te zijn.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/het-perfecte-zachtgekookte-eitje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/het-perfecte-zachtgekookte-eitje</a>	
	Hippe waterzooi in de wok met kip	Een overheerlijke hippe waterzooi in de wok met kip , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hippe-waterzooi-in-de-wok-met-kip">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hippe-waterzooi-in-de-wok-met-kip</a>	
	Hondshaai met tomatensaus en groene kruidenpuree	Een overheerlijke hondshaai met tomatensaus en groene kruidenpuree, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hondshaai-met-tomatensaus-en-groene-kruidenpuree">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hondshaai-met-tomatensaus-en-groene-kruidenpuree</a>	
	Hummus van aardappel en kikkererwten	Een overheerlijke hummus van aardappel en kikkererwten, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hummus-van-aardappel-en-kikkererwten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/hummus-van-aardappel-en-kikkererwten</a>	
	Instant energiedrank	Een overheerlijke instant energiedrank, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/instant-energiedrank">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/instant-energiedrank</a>	

	Kaassoezen met Brugge Goud of Nazareth-kaas	Een overheerlijke kaassoezen met brugge goud of nazareth-kaas, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kaassoezen-met-brugge-goud-of-nazareth-kaas">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kaassoezen-met-brugge-goud-of-nazareth-kaas</a>	
	Kaastaart	Een overheerlijke kaastaart, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kaastaart">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kaastaart</a>	
	Kalfsniertjes met groentjes	Een overheerlijke kalfsniertjes met groentjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kalfsniertjes-met-groentjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kalfsniertjes-met-groentjes</a>	
	Karamelijs	Een overheerlijke karamelijs, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/karamelijs">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/karamelijs</a>	
	Kersentaart met hartjes	Een overheerlijke kersentaart met hartjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kersentaart-met-hartjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kersentaart-met-hartjes</a>	
	Kort gebakken coquille met remoulade van Comtesse en knolselder	Een overheerlijke kort gebakken coquille met remoulade van comtesse en knolselder, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kort-gebakken-coquille-met-remoulade-van-comtesse-en-knolselder">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kort-gebakken-coquille-met-remoulade-van-comtesse-en-knolselder</a>	
	Kruidenmelk als slaapmutsje	Een overheerlijke kruidenmelk als slaapmutsje, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kruidenmelk-als-slaapmutsje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/kruidenmelk-als-slaapmutsje</a>	

	Lasagne met Brugge Prior	Een overheerlijke lasagne met brugge prior, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/lasagne-met-brugge-prior">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/lasagne-met-brugge-prior</a>	
	Lichte aardappelgratin met bouillon	Een overheerlijke lichte aardappelgratin met bouillon, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/lichte-aardappelgratin-met-bouillon">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/lichte-aardappelgratin-met-bouillon</a>	
	Macaroni met Brugge Rodenbach kaas en ham	Een overheerlijke macaroni met brugge rodenbach kaas en ham, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/macaroni-met-brugge-rodenbach-kaas-en-ham">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/macaroni-met-brugge-rodenbach-kaas-en-ham</a>	
	Makkelijke appeltaart	Een overheerlijke makkelijke appeltaart, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/makkelijke-appeltaart">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/makkelijke-appeltaart</a>	
	Mattentaarten	Een overheerlijke mattentaarten, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/mattentaarten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/mattentaarten</a>	
	Milkshake van peer en pistache	Een overheerlijke milkshake van peer en pistache, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/milkshake-van-peer-en-pistache">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/milkshake-van-peer-en-pistache</a>	
	Mosselgratin met spinazie	Een overheerlijke mosselgratin met spinazie, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/mosselgratin-met-spinazie">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/mosselgratin-met-spinazie</a>	

	Muffins met bessen	Een overheerlijke muffins met bessen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/muffins-met-bessen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/muffins-met-bessen</a>	
	Normandische appeltaart	Een overheerlijke normandische appeltaart, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/normandische-appeltaart">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/normandische-appeltaart</a>	
	Oreo-milkshake	Een overheerlijke oreo-milkshake, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/oreo-milkshake">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/oreo-milkshake</a>	
	Ovenschotel met aardappelen en gehakt	Een overheerlijke ovenschotel met aardappelen en gehakt, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-aardappelen-en-gehakt">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-aardappelen-en-gehakt</a>	
	Ovenschotel met aardappelen, prei en pladijs	Een overheerlijke ovenschotel met aardappelen, prei en pladijs, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-aardappelen-prei-en-pladijs">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-aardappelen-prei-en-pladijs</a>	
	Ovenschotel met bloemkool, aardappel en gehakt	Een overheerlijke ovenschotel met bloemkool, aardappel en gehakt, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-bloemkool-aardappel-en-gehakt">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-bloemkool-aardappel-en-gehakt</a>	

	Ovenschotel met knolselderpuree, prei, witte selder en kalfsgehakt	Een overheerlijke ovenschotel met knolselderpuree, prei, witte selder en kalfsgehakt, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-knolselderpuree-prei-witte-selder-en-kalfsgehakt">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-knolselderpuree-prei-witte-selder-en-kalfsgehakt</a>	
	Ovenschotel met rundergehakt en witloof	Een overheerlijke ovenschotel met rundergehakt en witloof, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-rundergehakt-en-witloof">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/ovenschotel-met-rundergehakt-en-witloof</a>	
	Pancakes met blauwe bessen, frambozen & honing	Een overheerlijke pancakes met blauwe bessen, frambozen & honing, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pancakes-met-blauwe-bessen-frambozen-honing">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pancakes-met-blauwe-bessen-frambozen-honing</a>	
	Papillot van pladijs met gegrilde lente-ui en pompoen	Een overheerlijke papillot van pladijs met gegrilde lente-ui en pompoen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/papillot-van-pladijs-met-gegrilde-lente-ui-en-pompoen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/papillot-van-pladijs-met-gegrilde-lente-ui-en-pompoen</a>	
	Papillot van rood fruit met kriekenbier	Een overheerlijke papillot van rood fruit met kriekenbier, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/papillot-van-rood-fruit-met-kriekenbier">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/papillot-van-rood-fruit-met-kriekenbier</a>	

	Pastéis de Bélem	Een overheerlijke pastéis de bélem, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pasteis-de-belem">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pasteis-de-belem</a>	
	Peer in bladerdeeg	Een overheerlijke peer in bladerdeeg, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/peer-in-bladerdeeg">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/peer-in-bladerdeeg</a>	
	Penne met paksoi, blauwe kaas en noten	Een overheerlijke penne met paksoi, blauwe kaas en noten, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/penne-met-paksoi-blauwe-kaas-en-noten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/penne-met-paksoi-blauwe-kaas-en-noten</a>	
	Pikante preilinten met kalkoen	Een overheerlijke pikante preilinten met kalkoen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pikante-preilinten-met-kalkoen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pikante-preilinten-met-kalkoen</a>	
	Pladijs met smeuïge aardappelpuree en gegrilde tomatensalade	Een overheerlijke pladijs met smeuïge aardappelpuree en gegrilde tomatensalade , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pladijs-met-smeuige-aardappelpuree-en-grilde-tomatensalade">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/pladijs-met-smeuige-aardappelpuree-en-grilde-tomatensalade</a>	
	Plattekaaswafeltjes	Een overheerlijke plattekaaswafeltjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/plattekaaswafeltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/plattekaaswafeltjes</a>	

	Portobello gevuld met broccoli- en bloemkoolrijst	Een overheerlijke portobello gevuld met broccoli- en bloemkoolrijst, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/portobello-gevuld-met-broccoli-en-bloemkoolrijst">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/portobello-gevuld-met-broccoli-en-bloemkoolrijst</a>	
	Recepten		<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/product/bioproducten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/product/bioproducten</a>	
	Recepten	Laat je inspireren door onze recepten met groenten en ontdek de lekkerste gezonde gerechten op lekkervanbijons.be.	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/product/groenten">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/product/groenten</a>	
	Rosbief met rode biet in zoutkorst en waterkerspuree	Een overheerlijke rosbief met rode biet in zoutkorst en waterkerspuree, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/rosbief-met-rode-biet-in-zoutkorst-en-waterkerspuree">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/rosbief-met-rode-biet-in-zoutkorst-en-waterkerspuree</a>	
	Soep van pastinaak en knolselder met pastinaakchips	Een overheerlijke soep van pastinaak en knolselder met pastinaakchips, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/soep-van-pastinaak-en-knolselder-met-pastinaakchips">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/soep-van-pastinaak-en-knolselder-met-pastinaakchips</a>	
	Speculaas milkshake	Een overheerlijke speculaas milkshake, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/speculaas-milkshake">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/speculaas-milkshake</a>	

	Speculaas wafeltjes	Een overheerlijke speculaas wafeltjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/speculaas-wafeltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/speculaas-wafeltjes</a>	
	Stampotje met spek, spinazie en broccoli	Een overheerlijke stampotje met spek, spinazie en broccoli, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/stampotje-met-spek-spinazie-en-broccoli">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/stampotje-met-spek-spinazie-en-broccoli</a>	
	Stoemp met oesterzwammen en spruitjes, gegratineerd met Père Joseph	Een overheerlijke stoemp met oesterzwammen en spruitjes, gegratineerd met père joseph, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/stoemp-met-oesterzwammen-en-spruitjes-gratinneerd-met-pere-joseph">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/stoemp-met-oesterzwammen-en-spruitjes-gratinneerd-met-pere-joseph</a>	
	Stoofpotje van kip onder een deegkorstje	Een overheerlijke stoofpotje van kip onder een deegkorstje, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/stoofpotje-van-kip-onder-een-deegkorstje">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/stoofpotje-van-kip-onder-een-deegkorstje</a>	
	Suikerwafels met kandijsuiker Amber	Een overheerlijke suikerwafels met kandijsuiker amber, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/suikerwafels-met-kandijsuiker-amber">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/suikerwafels-met-kandijsuiker-amber</a>	
	Taco's met Tongschar	Een overheerlijke taco's met tongschar, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tacos-met-tongschar">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tacos-met-tongschar</a>	

	Tarte tatin van witloof	Een overheerlijke tarte tatin van witloof, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tarte-tatin-van-witloof">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tarte-tatin-van-witloof</a>	
	Tempura-groentjes	Een overheerlijke tempura-groentjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tempura-groentjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tempura-groentjes</a>	
	Tex-mex quiche	Een overheerlijke tex-mex quiche , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tex-mex-quiche">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tex-mex-quiche</a>	
	Tiramisu met aardbeien	Een overheerlijke tiramisu met aardbeien, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tiramisu-met-aardbeien">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tiramisu-met-aardbeien</a>	
	Tomatensoep met balletjes	Een overheerlijke tomatensoep met balletjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tomatensoep-met-balletjes-0">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/tomatensoep-met-balletjes-0</a>	
	vanillecake	Een overheerlijke vanillecake, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vanillecake">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vanillecake</a>	
	Vanillemuffins	Een overheerlijke vanillemuffins, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vanillemuffins">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vanillemuffins</a>	
	Vanillesaus	Een overheerlijke vanillesaus, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vanillesaus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vanillesaus</a>	

	Vegetarische lasagne zonder pasta	Een overheerlijke vegetarische lasagne zonder pasta, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vegetarische-lasagne-zonder-pasta">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vegetarische-lasagne-zonder-pasta</a>	
	Verse kaas met peren- en appelcompote en karamel	Een overheerlijke verse kaas met peren- en appelcompote en karamel, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/verse-kaas-met-peren-en-appelcompote-en-karamel">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/verse-kaas-met-peren-en-appelcompote-en-karamel</a>	
	Visgratin met Oud Brugge of Brugge Prestige kaas	Een overheerlijke visgratin met oud brugge of brugge prestige kaas , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/visgratin-met-oud-brugge-of-brugge-prestige-kaas">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/visgratin-met-oud-brugge-of-brugge-prestige-kaas</a>	
	Vispannetje met tongschar en pompoen	Een overheerlijke vispannetje met tongschar en pompoen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vispannetje-met-tongschar-en-pompoen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/vispannetje-met-tongschar-en-pompoen</a>	
	Wafels op grootmoederswijze	Een overheerlijke wafels op grootmoederswijze, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wafels-op-grootmoederswijze">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wafels-op-grootmoederswijze</a>	

	Wijting cordon bleu, rode bietensla en mierikswortelsaus	Een overheerlijke wijting cordon bleu, rode bietensla en mierikswortelsaus, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wijting-cordon-bleu-rode-bietensla-en-mierikswortelsaus">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wijting-cordon-bleu-rode-bietensla-en-mierikswortelsaus</a>	
	Wijting stoofpotje met paprika en kokos	Een overheerlijke wijting stoofpotje met paprika en kokos , die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wijting-stoofpotje-met-paprika-en-kokos">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wijting-stoofpotje-met-paprika-en-kokos</a>	
	Witloof met kaas en hesp	Een overheerlijke witloof met kaas en hesp, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/witloof-met-kaas-en-hesp">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/witloof-met-kaas-en-hesp</a>	
	Witloofrolletjes met gekookte ham	Een overheerlijke witloofrolletjes met gekookte ham, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/witloofrolletjes-met-gekookte-ham">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/witloofrolletjes-met-gekookte-ham</a>	
	Witte selder en gekookte ham, gegratineerd met Oud Brugge	Een overheerlijke witte selder en gekookte ham, gegratineerd met oud brugge, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/witte-selder-en-gekookte-ham-gratinneerd-met-oud-brugge">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/witte-selder-en-gekookte-ham-gratinneerd-met-oud-brugge</a>	
	Wokschotel met groenten en kalkoen	Een overheerlijke wokschotel met groenten en kalkoen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wokschotel-met-groenten-en-kalkoen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wokschotel-met-groenten-en-kalkoen</a>	

	Wontons gevuld met pladijs in een Thaise groentesoep	Een overheerlijke wontons gevuld met pladijs in een thaise groentesoep, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wontons-gevuld-met-pladijs-in-een-thaise-groentesoep">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wontons-gevuld-met-pladijs-in-een-thaise-groentesoep</a>	
	Wortel-notencake	Een overheerlijke wortel-notencake, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wortel-notencake">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/wortel-notencake</a>	
	Yoghurtmuffins met blauwe bessen	Een overheerlijke yoghurtmuffins met blauwe bessen, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/yoghurtmuffins-met-blauwe-bessen">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/yoghurtmuffins-met-blauwe-bessen</a>	
	Zachte wafeltjes	Een overheerlijke zachte wafeltjes, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/zachte-wafeltjes">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/zachte-wafeltjes</a>	
	Zalm met dille en preirisotto	Een overheerlijke zalm met dille en preirisotto, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/zalm-met-dille-en-preirisotto">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/zalm-met-dille-en-preirisotto</a>	
	Zoete aardappeltaart met geitenkaas	Een overheerlijke zoete aardappeltaart met geitenkaas, die maak je met dit recept. Smakelijk!	<a href="https://www.lekkervanbijons.be/recepten/zoete-aardappeltaart-met-geitenkaas">https://www.lekkervanbijons.be/recepten/zoete-aardappeltaart-met-geitenkaas</a>	

# User profiles

## 1 Chef

These are skilled and aspiring chefs who cook a variety of food but they would like to get familiar with cooking traditional food. The website contains a list of recipes which will come in handy in their learning process and will help them attract more customers in the places where they work. They would also like to be part of a community for food lovers where chefs and gourmets can interact with one another by sharing and promoting food pictures, recipes as well as various food related news and activities. They are looking for inspiration.



## 2 Tourist



These people that are visiting West Flanders as tourists. They like to know more about the culture and food in the province. Tourists can be from any country in the world, including Belgium, and they do not speak dutch as a native language. Some of the tourists can understand some dutch by using a translator, such as Google Translate.

## 3 People that work all day but are in a hurry

These are the people with families who have to make dinner after work and do not have a lot of time. They may have bought some local vegetables from the supermarket because they were in promotion and are now looking for an easy recipe to make. They want an easy search method (via ingredients maybe) so they can quickly find a good and easy! recipe.



#### 4 People that want to make a dinner with local products



He/She cares about their local community and the products that they produce. He/She is aware of the craftsmanship these companies put into their products and wants to support that. These are the people that want to impress their family and friends on a sunday afternoon. They might already know a couple of local products but are interested in getting to learn more. In many cases this group won't already have an dish in mind so we need to provide them with ideas. We do that by showing them carefully chosen recipes of the week on the homepage. If they don't see anything they like or already have a vague idea. They can open the full collection of recipes and specify a category.

#### 5 foodies

A foodie seeks new food experiences as a hobby rather than simply eating out of convenience or hunger. We dropped the foodies group because we think this website is more for people looking for recipes and less for general information and tips about specific products. Foodies are also more looking for restaurants and not for specific recipes.

# Persona's

(see next page)

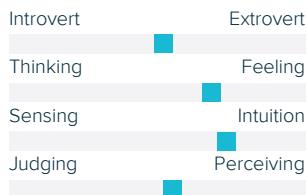


Compassion      Authoritative      Motivated  
Sensible

*"I try to find balance between myself and my children"*

**Age:** 46  
**Work:** Stay-at-home parent  
**Family:** Married, 2 kids  
**Location:** Berchem, Antwerpen  
**Character:** Caring Mother

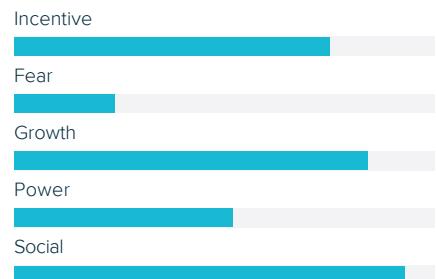
## Personality



## Goals

- See her children become independent and smart adults
- Eat healthier
- Workout more
- Spend more time with friends and relatives

## Motivation



## Frustrations

- Kids fighting with each other
- Not having enough time to spend with the kids
- Not being original with dinner

## Brands & Influencers

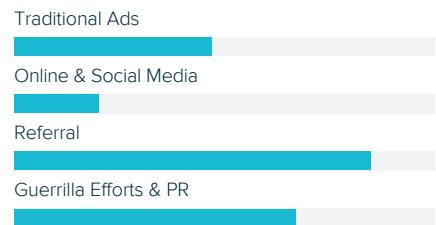


## Bio

Her favorite part of the day is dinner. She cares about the local community and the products that they make. When friends and relatives come over she always tries to cook something new and special.

She loves to watch cooking shows and she has a lot of cooking books.

## Preferred Channels



# Kim Debruyne (3. doesn't have a lot of time)

Xtensio



Busy job, busy family, busy life

Age: 40

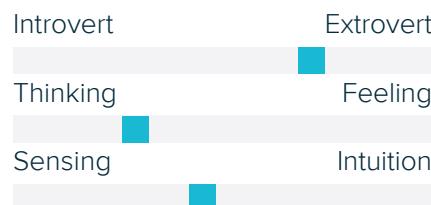
Work: Doctor

Family: Married, two kids

Location: Ghent, Belgium

Character: healthy

## Personality



Sportive Ambitious Social

## Goals

- Wants her kids and husband to eat healthy
- Wants to run a marathon by the end of the summer
- Try to help as many people as possible

## Frustrations

- Global warming
- Her children who watch tv for too long
- Wants more time for her family and friends

## Bio

Because of her job as a doctor, she has a busy and stressfull life and is very aware of that. She has to work a lot at home and wants her children to have a good life. She is very conscious about global warming and tries to buy local food.

## Motivation

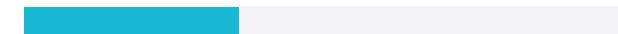
Incentive



Fear



Growth



Power



Social



## Brands & Influencers



## Preferred Channels

Traditional Ads

Judging

Perceiving

Her husband has a very busy job as well but they try to share the tasks.

She is looking for an easy recipe she can make with some local vegetables she found at the supermarket.

Online & Social Media

Referral

Guerrilla Efforts & PR



"Seize the day"

**Age:** 23

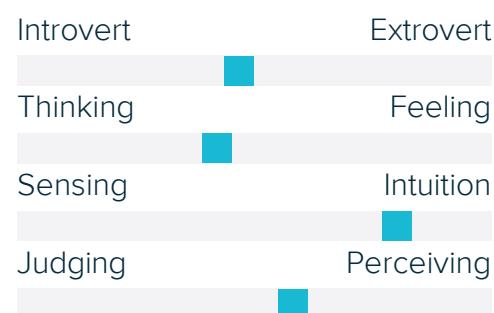
**Work:** Chef

**Family:** Single.

**Location:** Brugge, Belgium

**Character:** Enthusiastic

## Personality



## Bio

Amani went to culinary school where she gained an immense knowledge on cooking. She proceeded to open a *café* afterwards from her savings and by taking a loan. For her to get more profits in her *café* and to win the upcoming *Master chef challenge* she needs to be skillful in cooking a variety of food and overall meal composition. She is eager to learn and the cooking website lekkervanbijons.be will be handy in her learning process.

## Frustrations

- Amani has little experience with cooking traditional food.
- She is not used to working under pressure which is a required skill in Master Chef.



## Goals

- She will join Master Chef in a few weeks and wants to have enough practice beforehand.
- To begin her own cooking show.
- To become a reknown chef.

## Motivation

Incentive



Fear



Growth



Power



Social

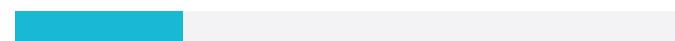


## Brands & Influencers



## Preferred Channels

Traditional Ads



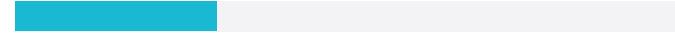
Online & Social Media



Referral



Guerrilla Efforts & PR



# Aspiring Chef Mike

Xtensio



"Hardwork beats talent when talent doesn't work hard."

Age: 30

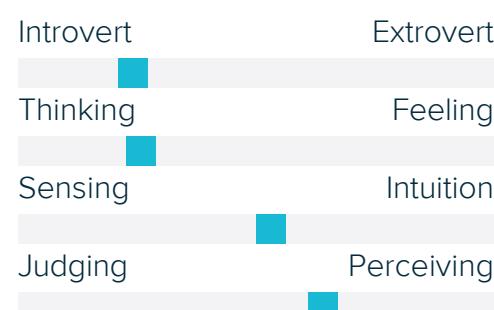
Work: retail

Family: Married

Location: New York

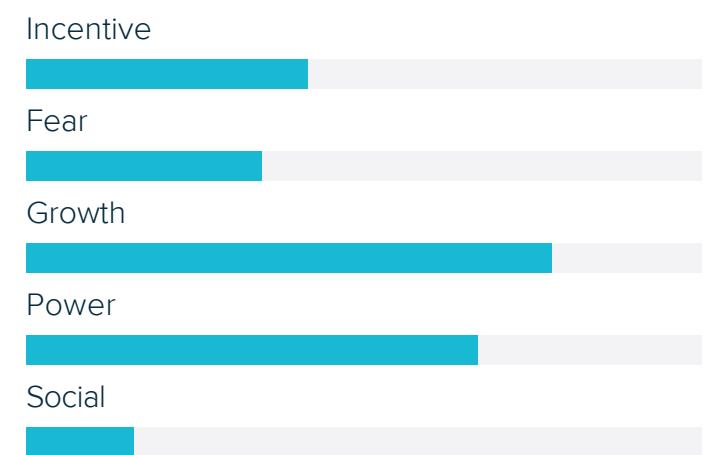
Character: workaholic

## Personality



Hardworking    Rational    Impatient  
Sincere

## Motivation



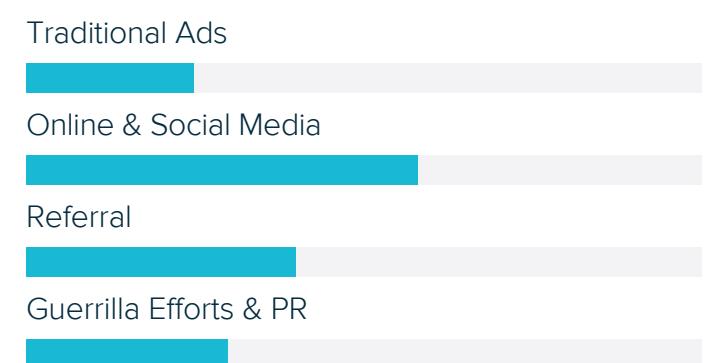
## Goals

- To become a fulltime chef.
- To cook a lot more for his friends and family.
- To open his own restaurant.

## Frustrations

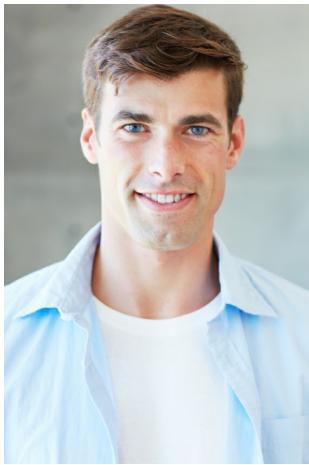
- He needs to invest resources and time in mastering his culinary skills.
- He needs to be surrounded by other chefs and food experts in order to keep educating himself.

## Preferred Channels



## Bio

Michael graduated from university with a degree in Business. He worked in retail companies for a span of ten years but he did not enjoy it. Now he wants a new career path and to follow his passion. He is determined to perfect his culinary skills and become an outstanding chef. He plans on opening a restaurant where customers can enjoy his tasty meals.



"I want to learn about other cultures, together with my family"

**Age:** 28

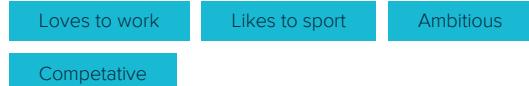
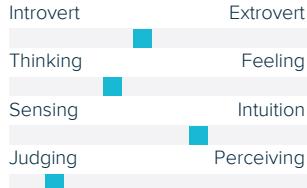
**Work:** Manager at IKEA - Arlon

**Family:** Single

**Location:** Wallonia, Arlon

**Character:** Caring, responsible

## Personality



## Goals

- Advance at work
- Find someone to love
- Impress friends by doing fun activities with them
- Stay healthy
- Win a DotA tournament

## Frustrations

- Is having a hard time to get away from work
- Don't have enough time to date
- Don't like to spend time with boring people

## Bio

Born in Messancy, he moved to Arlon in order to study industry and commerce. During his studies he used to work extra at IKEA. After his studies he got offered a job at IKEA and soon became one of the department managers. He is one of those people that drag out his friends to do fun activities.

During the evenings he likes to play DotA with his friends and on the weekends he likes to go on trips with his friends.

## Motivation

Incentive

Fear

Growth

Power

Social



## Brands & Influencers

Traditional Ads

Online & Social Media

Referral

Guerrilla Efforts & PR

# Mathilde Olsen (tourist)



"I want to learn about other cultures, together with my family"

**Age:** 50

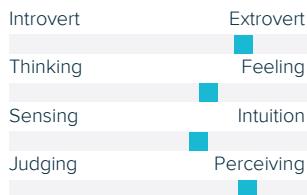
**Work:** Principal

**Family:** Husband and 2 children

**Location:** Denmark, Copenhagen

**Character:** Caring, responsible

## Personality



Committed    Enthusiastic    Supporting

## Goals

- Become more cultural
- Stay a good person
- Maintain respect from colleges
- Spend quality time with relatives and family

## Frustrations

- Data loss through computer crashes
- Sloppy people
- Not spending enough quality time with family

## Bio

Grew up in the Danish countryside. She began her career as a language teacher in a small town outside of Copenhagen. Now she works as a principal at a school in Copenhagen.

Now that her kids have moved out of the house she wants to maintain a good relationship with them. She wants to do this by bringing them along on journeys where they discover new cultures.

## Motivation

Incentive

Fear

Growth

Power

Social

## Brands & Influencers



## Preferred Channels

Traditional Ads

Online & Social Media

Referral

Guerrilla Efforts & PR

# Tasks on our site

## General tasks on lekkervanbijons.be

- Learn about recipes
- Get inspiration
- Get more information about food products
- Learn how to make cooking easier
- Eat healthy
- Read articles about food
- Beginner's guide to learning how to cook
- Get in contact with chefs and food lovers in the area
- Subscribe to the newspaper
- Read the lekkervanbijons blogs
- saving different recipes
- print a recipe
- log in
- send a recipe to a friend
- upload your own recipe

## Top tasks persona's

### Chef Amani

#### Top tasks that are of interests to her

1. Learn about more recipes
2. Get in contact with other chefs and food lovers in area
3. Get information about products

#### Tasks that are not of interest to her

1. Eat healthy
2. Beginner's guide to cooking

### Additional tasks for Amani

1. Look for competitors

## People who don't have a lot of time (Kim Debruyne)

#### Top tasks that are of interests to her

1. make a dish in a short amount of time
2. Eat healthy
3. Read articles about food

Tasks that are not of interest to her

1. Get in contact with other chefs and food lovers in area
2. Read the lekkervanbijons blogs

Additional tasks for Kim Debruyne:

1. find shops where she can buy her food
2. get more medical information about different ingredients

People that want to make dinner with local products – Christel Decuypere:

Top tasks that are of interests to her

1. Get more information about food products
2. Learn about recipes
3. Read articles about food

Tasks that are not of interest to her

1. Get in contact with chefs and food lovers in the area
2. Beginner's guide to learning how to cook

Additional interesting tasks for her

1. Get recommendations about local products in her area
2. finding recipes with a specific ingredient

Tourist - Mathilde Olsen

Top tasks that are of interests to her

1. Learn about recipes
2. Read articles about food
3. Read the lekkervanbijons blog

Tasks that are not of interest to her

1. Subscribe to the newspaper
2. Get in contact with chefs and food lovers in the area
3. Beginner's guide to learning how to cook

Additional interesting tasks for her

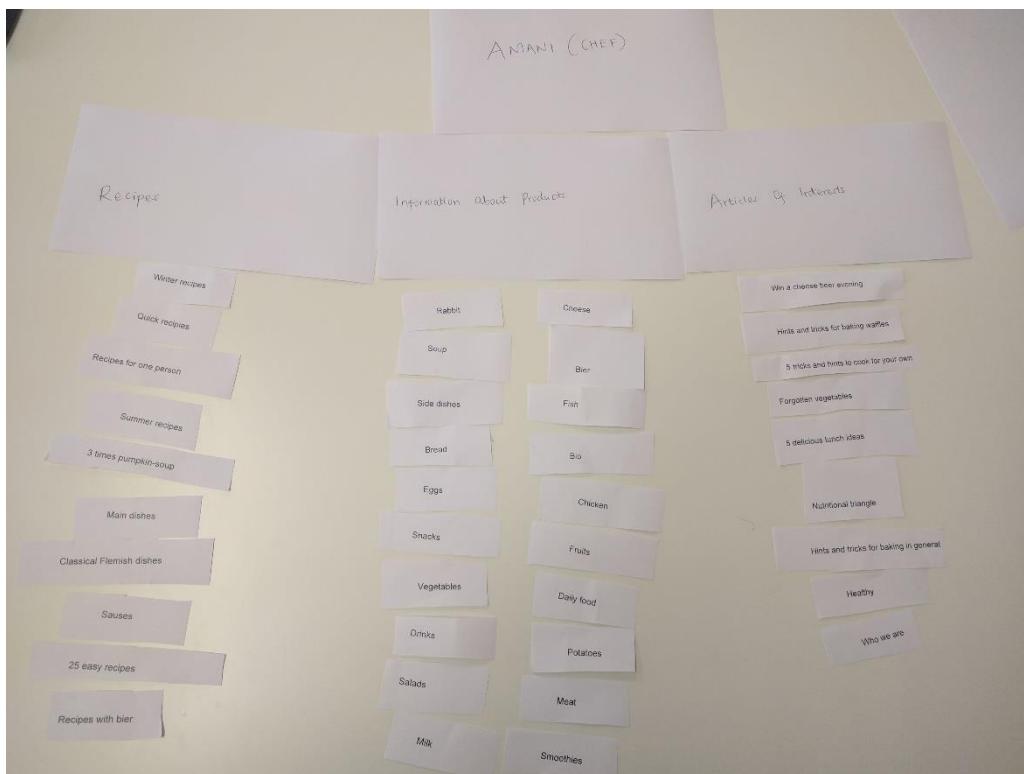
1. Read articles in english

# Cards for card sorting

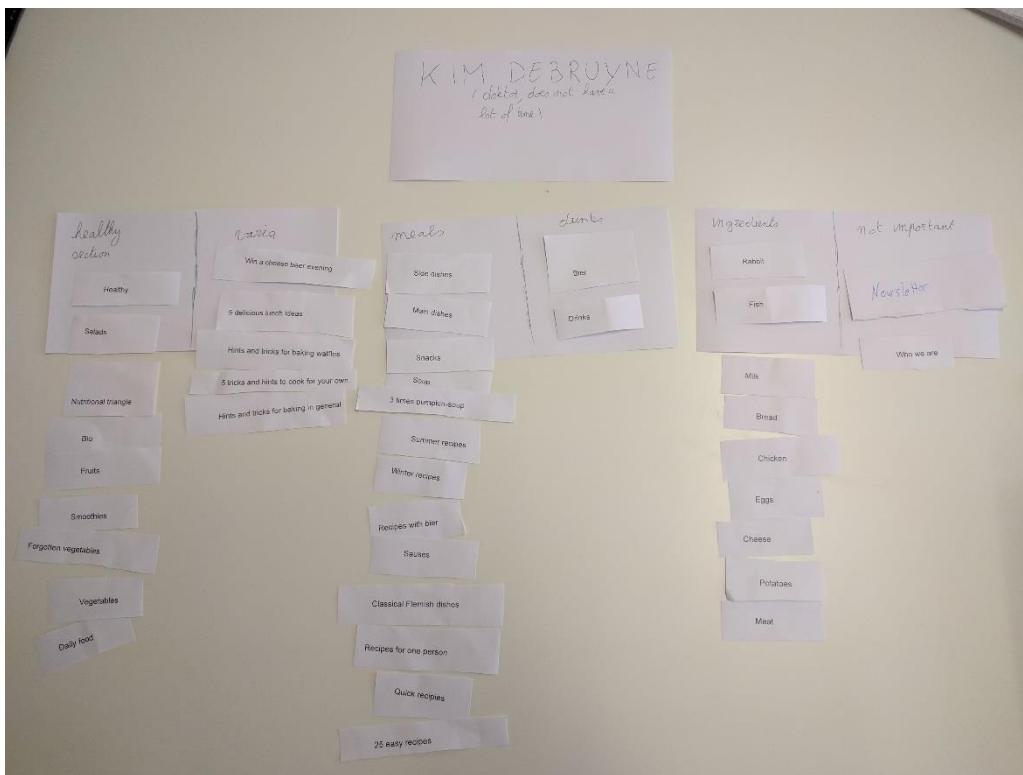
1. Potatoes
2. Bier
3. Bio
4. Bread
5. Eggs
6. Fruits
7. Vegetables
8. Cheese
9. Chicken
10. Rabbit
11. Milk
12. Fish
13. Meat
14. Daily food
15. Healthy
16. Smoothies
17. Quick recipes
18. Snacks
19. Summer recipes
20. Winter recipes
21. Newsletter
22. Side dishes
23. Desserts
24. Drinks
25. Main dishes
26. Sauces
27. Salads
28. Soup
29. Who we are
30. Nutritional triangle
31. Hints and tricks for baking in general
32. Recipes with beer
33. Waffles
34. One person
35. Classical Flemish dishes
36. Forgotten vegetables
37. 25 easy recipes
38. 5 delicious lunch ideas
39. 5 tricks and hints to cook for your own
40. 3 times pumpkin-soup
41. Win a cheese/beer evening

## Results Cardsorting

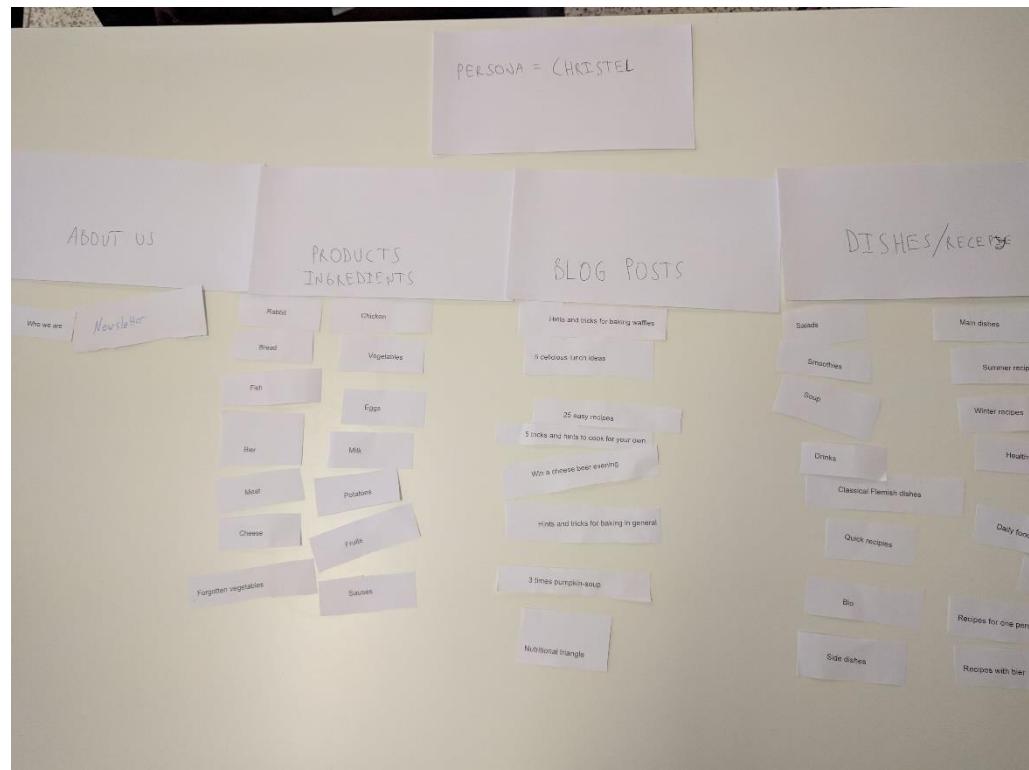
### Chef Amani



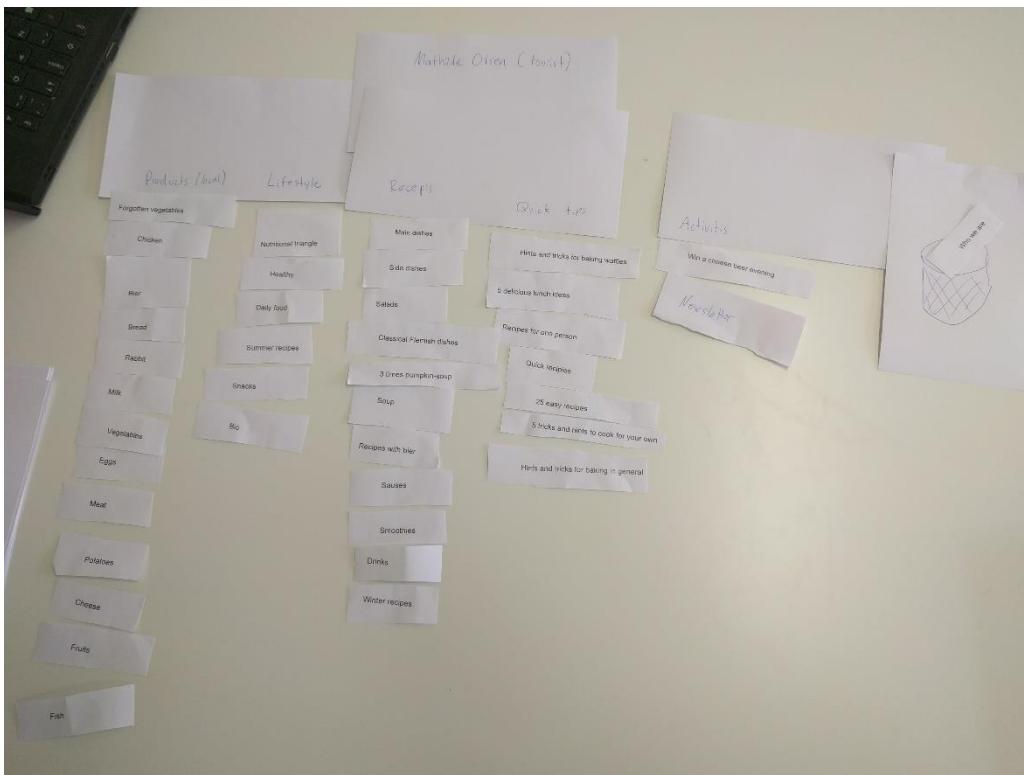
# Kim Debruyne



# Christel Decuypere



# Mathilde Olsen



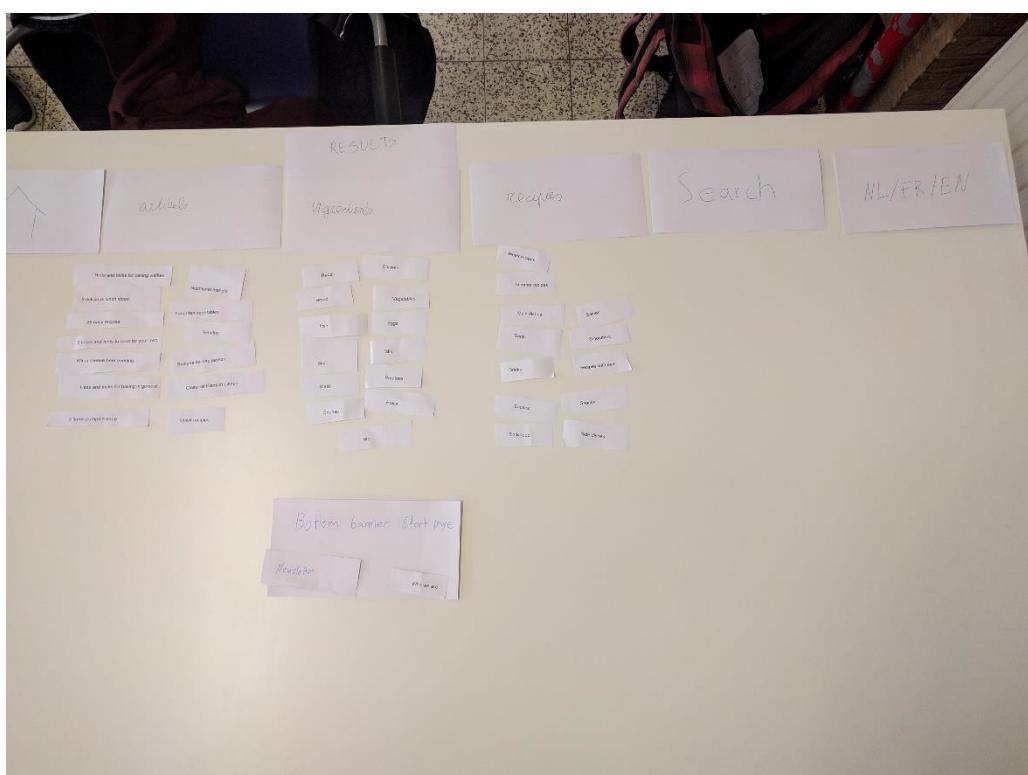
## Information Architecture

We have determined three main categories from the different card sorts where all cards can fit in. These three are “recipes”, “ingredients” and “articles”. The only two cards that don’t fit in are “subscribe to newsletter” and “about us”. We decided to remove the about us-page completely because there is no information about who is behind the website and because the logo of the Flemish government is already on the bottom of the homepage. The subscribe to newsletter-page can easily be replaced by a little form on the homepage.

That leaves us with the following main navigation:



As the following picture shows, we can easily put all cards in these categories.



# Readability

## Frontpage

### Typography

- Uses sans font
- The following elements have font sizes below 16px;

The screenshot shows a grid-based layout of a food website. At the top left is a portrait of a chef. To the right is a photo of a man and a young girl in a kitchen. Below these are two more photos: one of various cheeses and breads, and another of a bowl of salad with a green 'next' button. A navigation bar at the bottom contains categories like AARDAPPEL, BIER, BIOPRODUCTEN, BROOD, EI, FRUIT, GROENTEN, KAAS, and KIP.

BAK DE PERFECTE OMELET MET DEZE TIPS  
**Pottenkijken bij Peter Goossens**

CHECK ONZE TIPS & RECEPTEN  
**Lekker & gezond budgetkoken**

DOE MEE EN WIN BIER EN KAZEN VAN HIER  
**Win een kaas-en-bieravond**

SLA FANTASTISCHE GERECHTEN AAN DE HAAK  
**Wijting klaarmaken doe je zo**

AARDAPPEL BIER BIOPRODUCTEN BROOD EI FRUIT GROENTEN KAAS KIP

- The text has an ideal amount of pixels width required.
- The font size is the correct size of 44px



*Seizoensrecepten in de kijker*

## Low Contrast

This screenshot shows the same website layout but with significantly lower contrast. The text is very difficult to read against the light-colored background.

AARDAPPEL BIER BIOPRODUCTEN BROOD EI FRUIT GROENTEN KAAS KIP

# Seizoensrecepten in de kijker

 Dranken 2017 VLAM vzw

 Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing

 Gebruiksvoorwaarden

 Een recept voor elk moment met het beste van hier

Instagram  @lekkervanbijjons

## Recipe

### Typography

- The font sizes, line height and content width are correct.

## Low Contrast



## Article

### Typography

- The paragraph font is currently 19px but it should ideally be 17px and content width is 760 px.

 Invriezen maar! Deze 25 gerechten zijn er klaar voor

Invriezen maar! Deze 25 gerechten zijn er klaar voor

Maaltijden invriezen levert tijdswinst op. Gedaan met snel, snel inkopen doen na een drukke dag op het werk. Thuis wacht een zelfgemaakte maaltijd die je enkel nog moet opwarmen. Heb je geen plaats in de diepvries voor volledige gerechten? Ook het invriezen van porties groenten, vlees en zelfs puree leveren tijd, rust en comfort op. Haal je gerecht de avond voordien uit de vriezer en laat rustig ontdoeien in de koelkast.

### Serif font

 INVRIEZEN = PRIJSBEWUST KOKEN VOLGENS DE SEIZOENEN

## Low Contrast

There is a low contrast between the foreground and background colours.

 LEKKER VAN BIJ ONS >  INVRIEZEN MAAR! DEZE 25 GERECHTEN ZIJN ER KLAAR VOOR

 AFDRUKKEN



DEEL DEZE PAGINA

 Invriezen maar! Deze 25 gerechten zijn er klaar voor

# Scannability

## Frontpage

### Meaningful sub-headings



The grid contains the following items:

-   
SERVEER VERRUKKELIJKE POMPOENSOEP  
**3x pompoensoep, 3x anders**
-   
GENIET VAN OVERHEERLIJKE DESERTS  
**15x desserts met appel en peer**
-   
BAK DE PERFECTE OMELET MET DEZE TIPS  
**Pottenkijken bij Peter Goossens**
-   
CHECK ONZE TIPS & RECEPTEN  
**Lekker & gezond budgetkoken**
-   
DOE MEE EN WIN BIER EN KASEN VAN HIER  
**Win een kaas-en-bieravond**
-   
SLA FANTASTISCHE GERECHTEN AAN DE HAAK  
**Wijting klaarmaken doe je zo**

Some of the subtitles for articles are not meaningful. For example, "Pottenkijken bij Peter Goossens" is the subtitle for a page about making dishes with eggs. Even though the frontpage contains a lot of big items, they do a fairly good job with relevant headings on the presented items.

## Bulleted list



**RECEPTEN**

- Aperitiefhapje
- Bijgerecht
- Slaatje
- Dessert
- Saus

**PRODUCTEN VAN BIJ ONS**

- Voorgerecht
- Soep
- Hoofdgerecht
- Dranken
- Varia
- Aardappelen
- Bier
- Brood
- Ei
- Fruit
- Groenten
- Kaas
- Kip
- Konijn
- Melkproducten
- Vis
- Vlees
- Biologische producten
- Streekproducten

**LEKKER VAN BIJ ONS**

- Home

**LEKKER SOCIAAL**

-  Facebook
-  Instagram
-  Pinterest
-  Twitter
-  Youtube

The frontpage uses no bullet lists for the main content presentation. At the bottom of the page there are multiple bullet lists. In the bottom of the page, there is a sitemap that is presented using bullet lists. Some of the bullet lists contain more than seven items.

## Article

### highlighted keywords

There are almost no highlighted keywords on any of the articles. If there is anything "highlighted", it are the links that don't mean a lot if you are trying to scan the web page..

DEEL DEZE PAGINA |

## Rundvlees

### RUNDVLEES VAN BIJ ONS

Een doorgedreven selectie heeft ervoor gezorgd dat we vandaag 2 rundtypes kennen: de melktypen en de vleestypes. Sommige rassen verenigen beide kenmerken en worden dubbeldaelassen genoemd. Rundvlees is meestal afkomstig van runderen die geslacht worden wanneer ze tussen twee en drie jaar oud zijn. Dat kunnen stieren, ossen, vaarzen of koeien zijn. Het vlees kan naargelang het type dier, de fokmethode en de leeftijd een verschillende smaak en textuur hebben.

België telt verschillende vleesrassen. Het bekendste is het Belgisch Witblauw en dankt zijn naam aan de egaal witte kleur met blauwschijnende vlekken. De duidelijk herkenbare billen bevatten zeer veel vlees. Belgisch Witblauw wordt daarom ook vaak dikbil genoemd. Het vlees is zeer mager, bevat slechts 2% vet en is ook zeer mals met fijne spiervezels.

Daarnaast zijn er nog verschillende Belgische rassen naargelang de regio, zoals het rood ras in West-Vlaanderen, het witrood ras in Oost-Vlaanderen, het roodbonte ras in de Kempen en het zwartbonte ras in de Polders en het Land van Herve.



## bulletlists

There are a lot of good examples on the side with maximum 7 items, but the lexicon page totally forgets this rule. They tried to break the list in several smaller lists but they are still too long. There are other ways to make a lexicon.

### B

- **Bacalao, Bacalhau, Baccalà, Bakaliaros**  
Zie stokvis.
- **Bain-marie**  
Heetwaterbad voor het op temperatuur ( 80 °C) brengen van gerechten of sausen om schijnen en aanbranden tegen te gaan. De pot met de bereiding wordt in een grotere pot met warm water gedompeld.
- **Bechamelsaus**  
Saus op basis van melk en roux: 1 liter melk koken, roux (40gr boter + 30gr bloem) eronder roeren en kruiden met peper, zout en nootmuskaat.
- **Beetgaar**  
Aanduiding voor de graad van gaarheid, voor groenten gaar maar nog knapperig, voor deegwaren gaar maar nog stevig.
- **Beignetdeeg**  
Ook frituurdeeg genoemd. Een deeg op basis van bloem, water, bier, arachideolie, eiwit en een snufje zout.
- **Beslag**  
Zie beignetdeeg.
- **Bismarckharingen**  
In wijn ingelegde haring.
- **Bladpeterselie**  
Zie peterselie.
- **Blancheren**  
In kokend water dopen. Vooral bij groenten toegepast, zodat ze snel halfgaar tot gaar worden (spinazie). Ook toegepast om de sterke smaken van uien en knoflook te milderen.
- **Blaauw koken**  
Ook al is de term blaauw koken (au bleu) volledig ingeburgerd in de viskeuken, gekookt wordt een vis nooit tenzij in een vissoepje. Blaauw koken is een pocheermethode toegepast bij zoetwatervissen met een intakte slijmhuid (forel, karper, zeelt, snoek ... ). Het is deze slijmhuid die de mooie blauwe kleur bij het pocheren veroorzaakt. Door toevoeging van azijn aan de bouillon (1 deel azijn, 4 delen water) wordt de blauwe kleur zeer intens. Vanzelfsprekend gebruik je een degelijke

(There was a total of 17 bullets in this list, the total bullets on the page was more than 100)

## one idea per paragraph

This is something that is done very well on this website. They use a lot of subtitles in their articles so there are a lot of small paragraphs. Almost every paragraph has one idea in it.

## inverted pyramid style

The site does not use the inverted pyramid style for the articles. In the example, the conclusion is that "Belgisch witblauw" has the best meat. When somebody reads the first line, they may think it is about all different sorts of cows but the only type that is mentioned, is the "Belgisch witblauw".

België telt verschillende vleesrassen. Het bekendste is het Belgisch Witblauw en dankt zijn naam aan de egaal witte kleur met blauwschijnende vlekken. De duidelijk herkenbare billen bevatten zeer veel vlees. Belgisch Witblauw wordt daarom ook vaak dikbil genoemd. Het vlees is zeer mager, bevat slechts 2% vet en is ook zeer mals met fijne spiervezels.

## Word count

Some articles are too long. The biggest article we found had 1200 words in it. This makes it way too long to read it.

# Identity

When you first visit the homepage, it is very clear that the website is about food. There are a lot of pictures on the website which help to make it aesthetically pleasing but also show what the page is about. The homepage is divided in three categories (Articles, recipes and the less important things like subscribing to the newsletter).

The only thing which can be improved, is the way the different categories are shown. When you visit the website without zooming out, you only see different articles and no recipes. There are some articles with recipes in them but the site also provides a whole A-Z list with more than 2000 recipes.

There are only about 500 articles on the website so the main focus are the recipes, which you cannot tell when looking at the homepage without scrolling or clicking on something.

You can't tell when looking at the homepage without

JANUARI EER BOPRODUCTEN KOOK TIPS GROENTEN KAS KOFFIE STERPRODUCTEN VRI

PRODUCENTEN VAN BIJ ONS - RECEPTEN -

Een recept voor elke maand met het best van het

Nieuwsbrief | Recht van toetbaarheid | Wie is wie? | NL | FR

Zoek op ingrediënten, recept... Toon me alles ZOEKEN

LEKKER VAN BIJ ONS

SOESTREEF VERGELIJKING  
3x soeprecepten, 3x anders

MAAK HIERUIT JE DIPPRIJS  
25 ideale dipsituatiegerechten

GENIET VAN OVERHEERLIJK  
DESSERTS  
15x desserts met appels en peer

BAK DE PERFECTE CHOCOLADE  
TIPS  
Poffertjes! (en al) Peter Goossens

DOR WIE EN WIN, EIGEN KAZEN  
DAN WIE?  
Win een koek-en-blomvond

CHECK CHRISTIE & RECEPTEN:  
Lekker & gezond budgetkoken

SLA AAN TASTICKE GERECHTEN  
AAN DE MAAT!  
Wijzig je recepten dus ja zo!

Seizoensrecepten in de kijker

APÉRITIFHARDE, VOORDEURSCHT  
Groenteflatjes met knoflookige gehaktballotjes

HOOFDGERECHT  
Tajine met zoete aardappel en aubergine

DESSERT  
Normandische appeltaart

VLA  
Gelecolde vlaai met spakko/dooties

HOOFDGERECHT  
Geflammerte paprikasoep met gemengde salade en frieten

DRAGONTAART  
Speculaas milkshake

HOOFDGERECHT  
Machelse tomatenpasta met verse kruidenkaas en gepofte

HOOFDGERECHT  
Aardappelpizza

SUCCESSTAF  
Gebakken ribblettaal met groentes en pikante salade

BEKIJK MEER RECEPTEN

Instagram @delikatessens

Nieuwsbrief

Stuur me de nieuwste recepten  
Blijf op de hoogte van nieuwe recepten, tips & tricks en mededelingen.

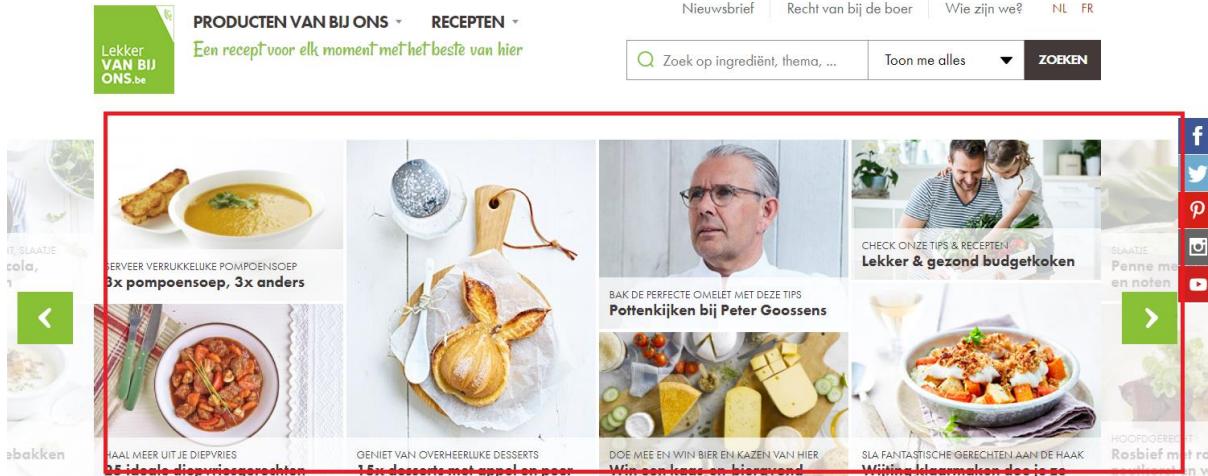
De Nieuwste  
Foodtrends  
Soepele recepten  
Handige kooktips  
Winkelgids en  
Annonces

Gebruiknaam

VERZENDEN

# Homepage

## Top tasks



The top tasks for the homepage are reading about recipes, articles and products. In the homepage there are a lot of items presented but it is not easy to distinguish the articles from the recipes. The site should reduce the number of items on the homepage and only present one item for each task.

The homepage position of the social media links should be re located and not scattered around.

## News & About us

The site has an “About us” page. When you click on the link it takes you to a page that doesn't present any information about who's actually behind the site. In the case of lekkervanbijons.be the “About us” could be removed entirely or replaced by an “About this page”, with actual information about who's behind the site (the government) and the sites' purpose.

## Navigation

The homepage is crowded, it's not easy to navigate through.

# Call To Action

The main call to action is following the site on the social media. Even when you scroll down, the symbols stay on their place at the right hand side.  
Make an account to favorite articles and comment on them.



At the bottom of the homepage, there is a subscribe to newsletter box. They also list the advantages at the left side.

## Nieuwsbrief

**Stuur me de nieuwste recepten**

Blif op de hoogte van nieuwe recepten, tips & tricks en wedstrijden.

E-mailadres

SCHRIJF ME IN

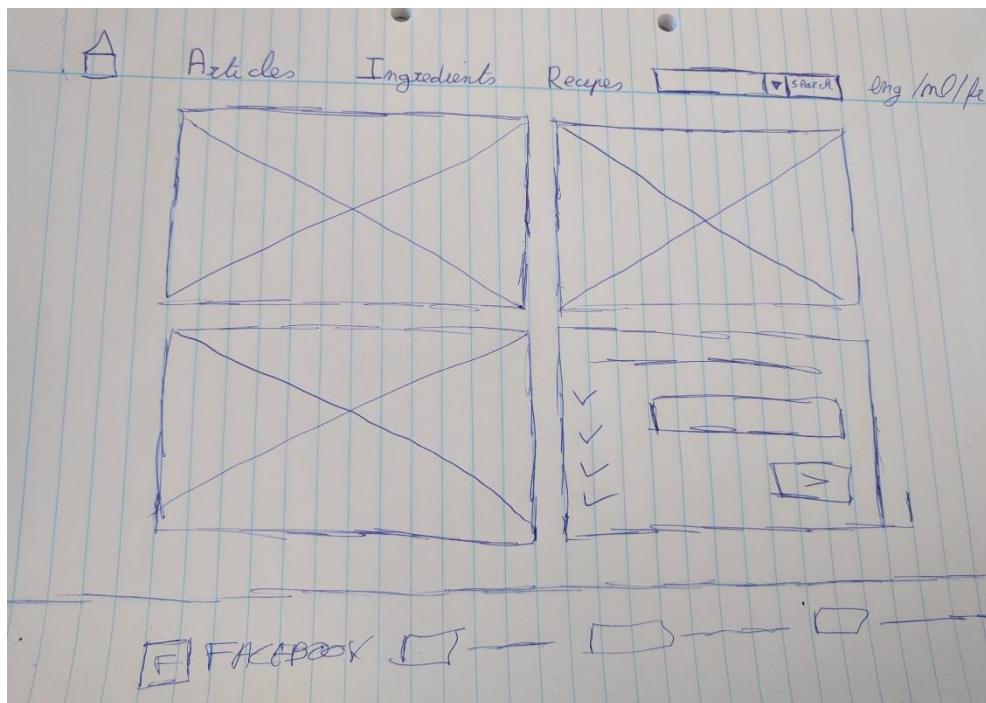
## Our Call to actions

We want to work with accounts so people can make an account. That way they can save articles and recipes. They can also comment on the different recipes to help other people with their experience. Our main call to action will be to register.

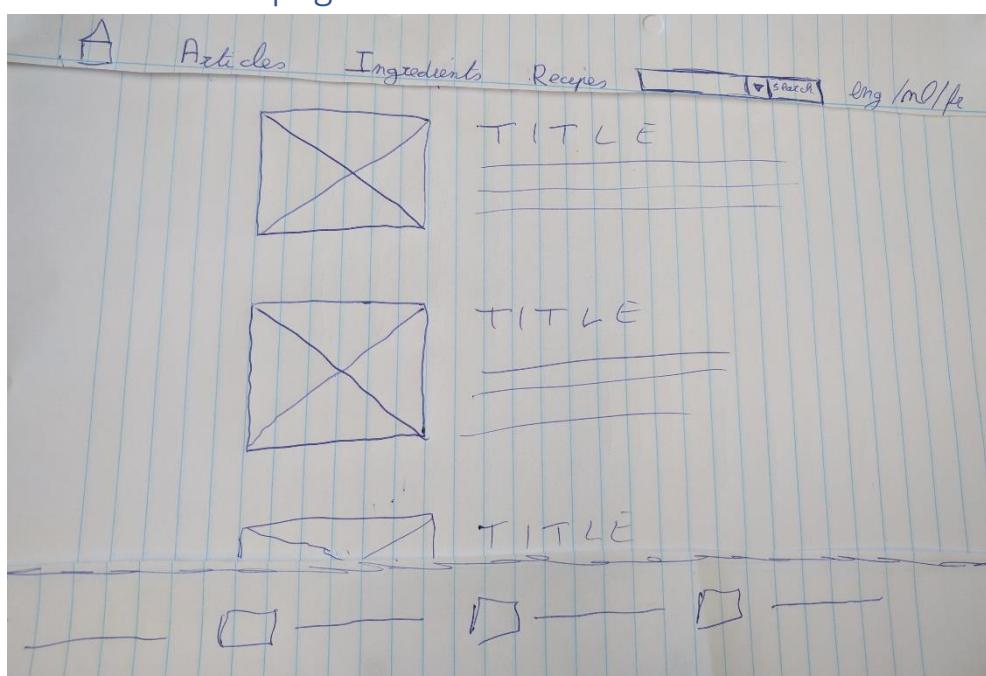
We also want to keep the subscribe to newsletter action.

# Low Fidelity wireframes

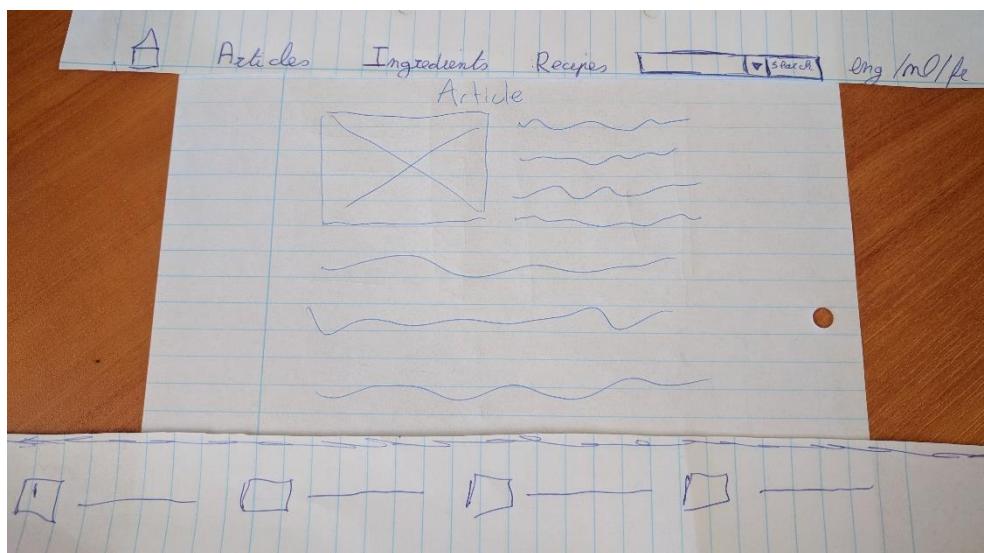
## Homepage



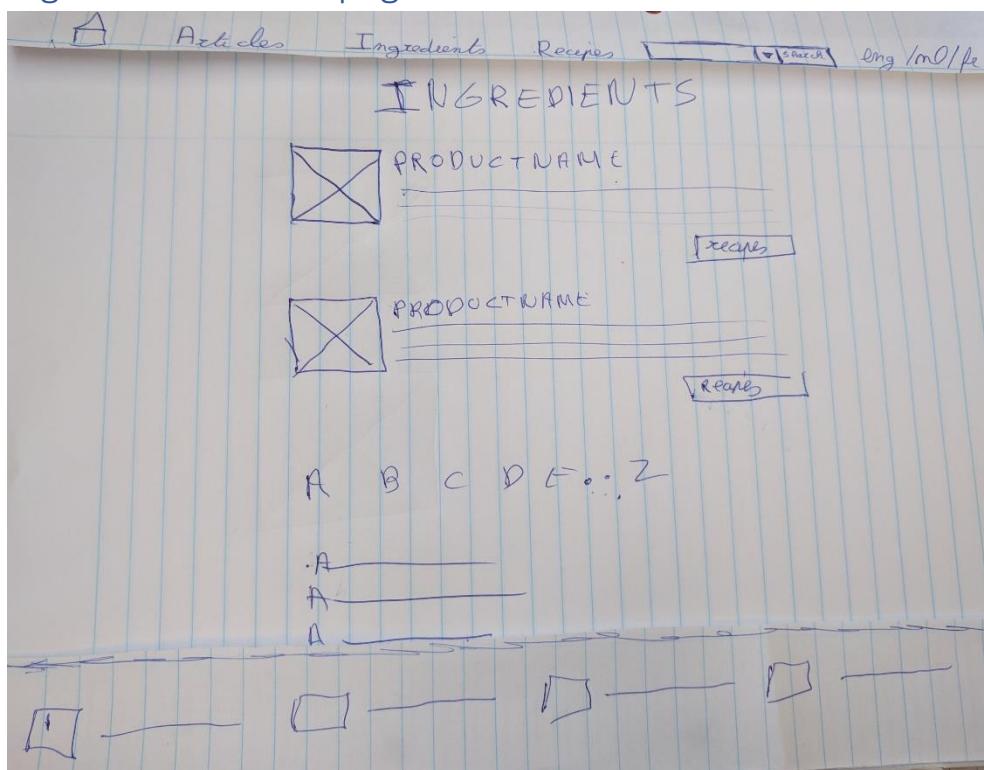
## Articles – front page



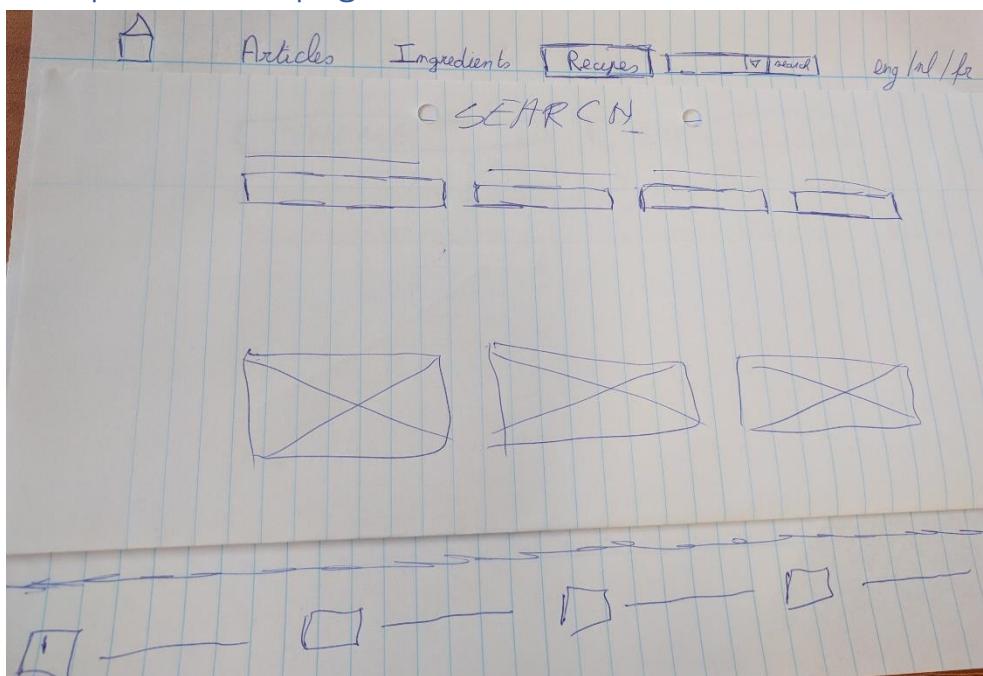
## Articles – The article itself



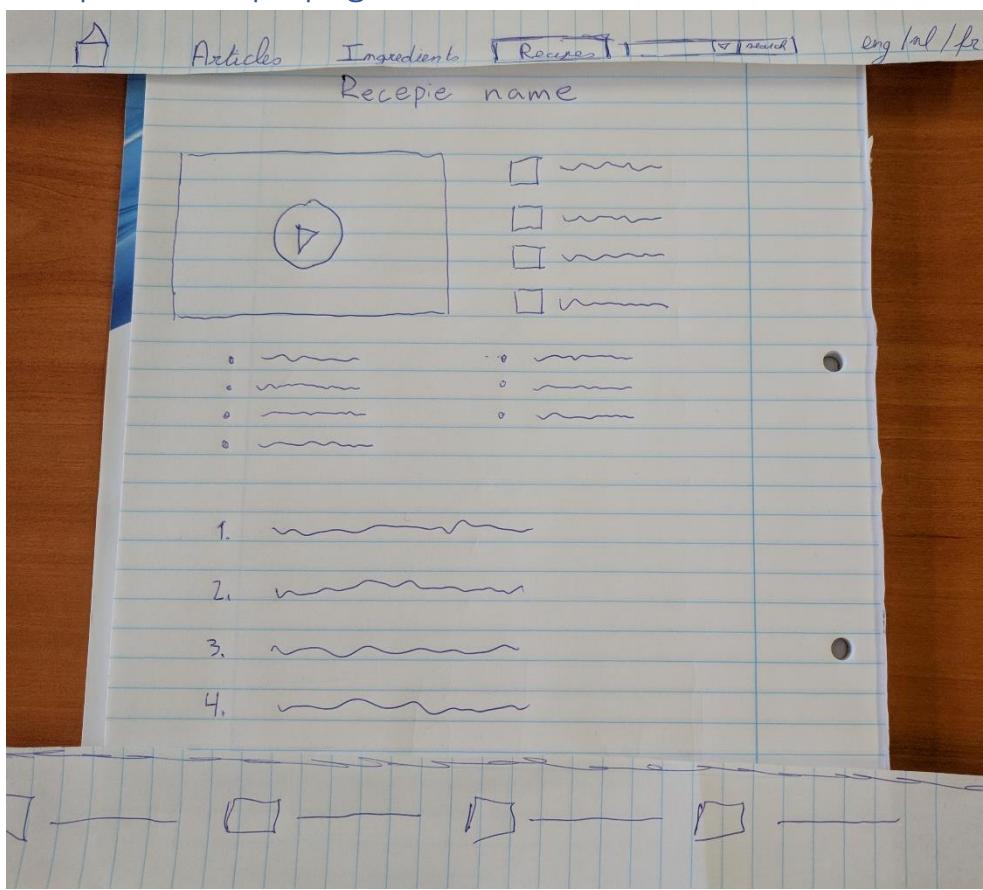
## Ingredients – front page



## Recepies – front page



## Recipies – recipe page

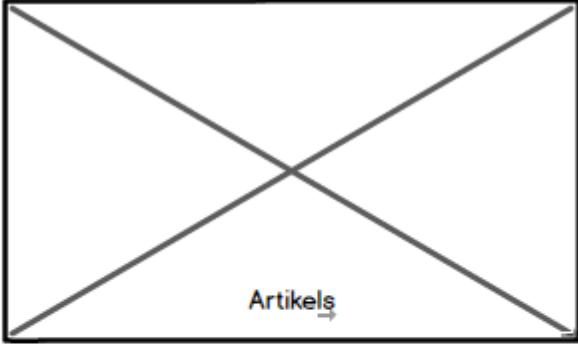


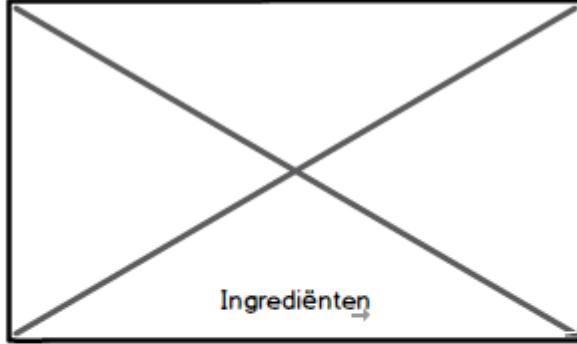
Lekkervanbijons

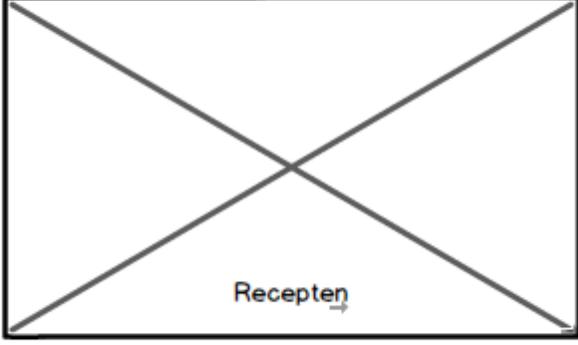
<http://www.lekkervanbijons.be>

 Artikels → Ingrediënten → Recepten →

Zoeken ▾ Zoeken nl / fr / eng

  
Artikels →

  
Ingrediënten →

  
Recepten →

**Nieuwsletter**  
Neem een minuutje de tijd om je in te schrijven voor onze nieuwsbrief. Dan krijg je wekelijks recepten in je mailbox

**Sign up**

 Facebook  Instagram  Twitter  Youtube  Nieuwsbrief

Lekkervanbijons

<http://www.lekkervanbijons.be>

Artikels → Ingrediënten → Recepten → Zoeken Zoeken nl / fr / eng

# Zoek voor een recept

Ingrediënt Seizoen Thema Type

ComboBox ComboBox ComboBox ComboBox

Zoeken

---

## Resultaten

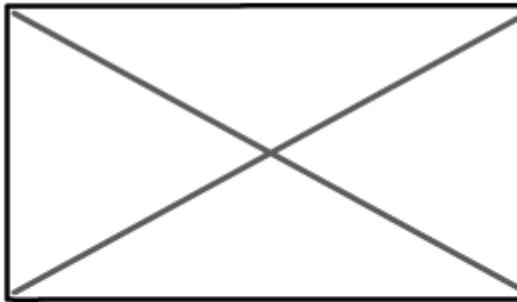
Facebook Instagram Twitter Youtube Nieuwsbrief

Lekkervanbijons

[http://www.lekkervanbijons.be](#)

Artikels → Ingrediënten → Recepten → Zoeken Zoeken nl / fr / eng

## De 3 favoriete gerechten van Mieke



Mieke Verniest uit de Zwalmstreek is de schoonste boerin van Vlaanderen en fulltime varkenshoudster. Wat zijn haar favoriete gerechten met varkensvlees; en wat is Miekies succestip om varkensvlees klaar te maken?

Deel dit met je vrienden

---

### 1. "Spieringkotelet met Provençaalse saus!"

Het eerste antwoord is er al voor de vraag goed en wel gesteld is. "Spieringkotelet is heerlijk. Het is iets vetter dan een gewone kotelet. Mijn kinderen zijn gek op spieringkotelet met Provençaalse saus. Ze krijgen er geen genoeg van. Ik laat het vlees rustig sudderen in de saus, zodat het helemaal loskomt. Doe daarbij een slaatje en een goed biertje... Dat is echt genieten", lacht Mieke.

### 2. "De bal van de schouder is het malste stuk"

Worst en kotelet kent iedereen, maar wat zijn de lekkere delen van het varken waar bijna niemand van gehoord heeft? "Dan moet je de bal van de schouder eens proberen", vertelt Mieke, "heel smakelijk en mals. Ik maak het klaar als gebraad, gestoofd met een ajointje of steek de stukjes op een satéstokje gekruid met BBQ-kruiden."

### 3. "Stoofpotjes, daar hou ik van"

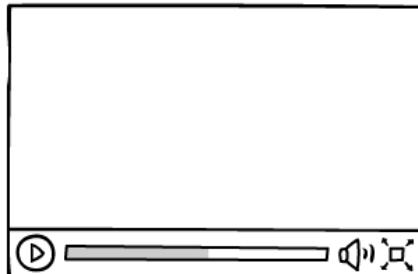
[Facebook](#)  [Instagram](#)  [Twitter](#)  [Youtube](#)  [Nieuwsbrief](#)

Lekkervanbijons

<http://wwwlekkervanbijons.be>

Artikels → Ingrediënten → Recepten → Zoeken Zoeken nl / fr / eng

# Lasagne met ham en spinazie



Aantal personen: 4

(voor)bereidingstijd: 45 minuten

Thema: dagelijkse kost

Type: hoofdgerecht

---

## Ingrediënten

1 ui	2 blaadjes laurier
2 tenen knoflook	een snufje suiker
½ chilipeper	24 vellen lasagne
800 g tomatenblokjes (blik)	400 g gekookte ham
70 g tomatenpuree (concentraat)	3 sneetjes gerookte ham
2 dl witte wijn	100 g gemalen kaas
enkele takjes tijm	1 bussel rucola
enkele takjes rozemarijn	

---

## Recept

1. Verwarm een scheut olijfolie in een pan op het vuur.
2. Pel en snipper de ui. Stoof hem in de olie.
3. Kneus en pel de knoflook. Snipper de teen fijn en plet met een mes. Doe de pulp bij de ui.

---

 Facebook  Instagram  Twitter  Youtube  Nieuwsbrief

Lekkervanbijons

[http://www.lekkervanbijons.be](#)

Artikels → Ingrediënten → Recepten → Zoeken Zoeken nl / fr / eng

**6 Vlaamse klassiekers in een gezond jasje**  
Je bent dol op Vlaamse klassiekers, maar houdt evenveel van gezonde gerechten? Geen probleem! Met enkele kleine aanpassingen zet je een gezonde(re) versie van een Vlaamse klassieker op tafel.

**De 3 favoriete gerechten van Mieke**  
Mieke Verniest uit de Zwalmstreek is de schoonste boerin van Vlaanderen en fulltime varkenshoudster. Wat zijn haar favoriete gerechten met varkensvlees; en wat is Miekies succestip om varkensvlees klaar te maken?

**Koken voor grote groepen**  
Een tafel vol eten en vrienden of familie op bezoek. Niets zo gezellig! Maar koken voor een groot gezelschap kan een uitdaging zijn. Als je het goed aanpakt, hou je het behapbaar en overzichtelijk voor jezelf.

Facebook Instagram Twitter YouTube Nieuwsbrief

Lekkervanbijons

[http://www.lekkervanbijons.be](#)

Artikels → Ingrediënten → Recepten → Zoeken Zoeken nl / fr / eng

# Lokale ingredienten

 **Aardappel**  
De aardappel (*Solanum tuberosum*) is een plant die ondergronds een energievoorraad in de vorm van zetmeel aanlegt.

[Lees Meer](#)

 **Bier**  
Bier is een licht alcoholische en koolzuurhoudende drank gemaakt met water, gefermenteerde mout en plantaardige bestanddelen, zoals kruiden en hop ...

[Lees Meer](#)

 **Ei**  
Een eitje kan je op heel wat verschillende manieren bereiden: koken, bakken, spiegelei, hard-of zachtgekookt ei, omelet...

[Lees Meer](#)

## Alle ingredienten

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

**A**  
Ackee  
Apples  
Avocado

**B**  
Bier  
Blachan  
Bonen

**C**  
Cannellinibonen  
Chocklad  
Chili

→

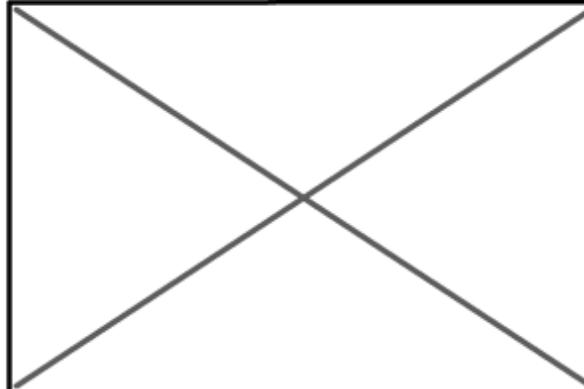
[!\[\]\(35882dd9b6d2c8ae5b97eda320a79b03\_img.jpg\) Facebook](#) [!\[\]\(e0e94107db054c92c46bbdfa932ace24\_img.jpg\) Instagram](#) [!\[\]\(4d88cf5cf2ae72170c8a6c611a25e18d\_img.jpg\) Twitter](#) [!\[\]\(195b1ebdf30488d52d0fd233f604dd66\_img.jpg\) Youtube](#) [!\[\]\(415dfa1c7959b6d5b00bea355ac341df\_img.jpg\) Nieuwsbrief](#)

Lekkervanbijons

<http://www.lekkervanbijons.be>

Artikels → Ingrediënten → Recepten → Zoeken Zoeken nl / fr / eng

## Fier op ons Bier



Fier op ons bier zet onze fantastische bieren in de kijker in binnen- en buitenland. Aan de hand van know-how en ervaring schijnen de Belgische Brouwers een licht op hun kennis. Met trots doen we ie araaa meer

[Ontdek alles over Belgische bieren](#)

Deel dit met je vrienden

Print of download dit recept

[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [Email](#)

[Print](#) [Download](#)

[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter](#) [Youtube](#) [Nieuwsbrief](#)

# Questions to ask our test users

1. Find a recipe of your choice
2. Read an article on our site
3. Find information about any local product
4. Subscribe to the newsletter