**[www.Lekkervanbijons.be](http://www.Lekkervanbijons.be) in een nieuw kleedje**

*Recepten met de beste producten van hier. Daar staat het kookplatform* [*www.Lekkervanbijons.be*](http://www.Lekkervanbijons.be) *garant voor. Lekkervanbijons.be werd in een compleet nieuw kleedje gegoten en het platform werd uitgebreid. Nog meer kookplezier verzekerd!*

Een **recept** voor stoofvlees met frieten nodig? No problemo!

Een eigentijds **hapje** voor bij het **aperitief**? Hopla, gevonden

Een recept voor een uitgebreide **brunch**? In orde.

Een seizoensgebonden menu met Vlaamse streekproducten in de hoofdrol ? Natuurlijk!

Voor elk moment van de dag, voor elk seizoen en voor elke bijzondere gelegenheid heeft Lekkervanbijons.be **recepten met de beste producten van hier**. Zo kook je iedere dag met het lekkerste dat onze boeren, telers, vissers en vakmensen elke dag met liefde en oog voor kwaliteit leveren.

VLAM stopte het kookplatform in een nieuw kleedje en maakt nog meer werk van seizoensgebonden info. Samenwerking met bekende foodbloggers geeft de kooksite een extra dimensie.

Niet zo’n keukenheld? Geen probleem. Voor jou zijn er de start-to-cookrecepten.

Vanop de homepagina kan je kiezen voor specifieke producten (bv. Groenten, kip, vis,…). Klik je hier op dan kom je op een uitgebreide subwebsite die zich helemaal toespitst op dat specifieke product. Interessant wanneer je bijvoorbeeld gedetailleerde info zoekt over de bereiding van een bepaald product, de productie-achtergrond of gezondheidsinfo. De campagnes die VLAM voert voor specifieke producten, vind je hier ook terug.

Lekkervanbijons kan rekenen op een grote schare fans via Facebook, Pinterest en Twitter. Daar komt vanaf nu ook Instagram bij. De bedoeling is steeds de zelfde: kokend Vlaanderen inspiratie geven in de keuken met het lekkerste van bij ons. Ontving je nog niet onze wekelijkse nieuwsbrief ? Schrijf je nu snel in.