



Best of 2017 - De 10 populäraste recepten

Antal: recept_2018_09_18_47

2017 var året då Green Warriors nya site lanserades! Sedan den 22 februari har vi regelbundet uppdaterat sidan med nya recept, och här finner ni de 10 mest populära från året som gått.

Pris: 1 kr

Många recept har det blivit under året, allt från lasagne och soppor till rawbollar och vegansk julmat. Just julmaten var extra populär och flera av årets topp 10 kommer från denna kategori.

1. Klassisk röbetssallad

Det absolut populäraste receptet under 2017 var just en klassisk rödbetssallad. Rödbetssalladen är ett måste på de flestas jultallrik och så länge det inte finns någon vegansk variant att köpa i butik får man helt enkelt göra sig en själv! Hemlagat är oftast också godast, och denna rödbetssallad är inget undantag.



2. Klassiska lussekatter & saffranskaka med mandelfyllning

Silverpokalen går till ett recept på smarrigt julfika! Denna saffranskaka med mandelfyllning är gudomligt god och går snabbt åt när släkten bjuds. Och härliga lussekatter som här fick en annorlunda twist med torkade tranbär istället för russin.



3. Knäck

Ingen jul utan knäck, så är det bara! Tredjeplatsen på 2017 års lista går till denna söta, sega, ljuvliga mumsbit som förgyller vintermörkret och fastnar lagom hårt i tänderna. Med eller utan nötter, det väljer du själv. I vår familj föredrar vi utan.



4. Pumpapannacotta med kokosgräddor och pekannötter

Efter topp 3 tar vi oss tillfälligt bort från julen och istället till en färggrann höstdessert med smak av pumpa, kanel och kokos. Denna pannacotta var en del av vår 3-rätters Höstmiddag som vi gjorde ett reportage om i oktober och kommer säkerligen imponera om du planerar en egen bjudning.



5. Thaisoppa med grön curry och kelpnudlar

Femteplatsen intas av en härlig soppa som är en av mina personliga favoriter från det gångna året. Förutom att thaisoppa är väldigt vacker är den också smakrik och fylld av härliga grönsaker och kelpnudlar.



6. Potatisgratäng med persiljasmul

Näst på tur har vi en potatisgratäng som görs med en sås av cashewnötter, vitlök och näringsjäst. Persiljasmulstopningen tar denna enkla gratäng till nya höjder och passar lika bra till vardags som till fest.



7. Apelsinglög med inslag av kanel & kardemumma

Det första julreceptet för året hittar vi på sjunde plats. Att göra egen glögg är inte bara kul, men det är också enkelt och man kan vara kreativ med sin smaksättning. Detta året testade jag med friska inslag av apelsin, vad blir det nästa år tro?



8. Kokosrisalamalta med drottningssylt

Det sista julreceptet på årets topplista var också det sista som publicerades under 2017, en krämig risalamalta gjord på

kokosmjölk. Drottningssylten gör att man nästan får lite Risifrutti-vibbar, och vill man kan man även äta risalamaltan varm som gröt.



9. One Pot Pasta med oliver, tomat och basilika

På plats nummer nio hittar vi ett av premiärrecepten som fanns på Green Warrior vid lanseringen i februari. Alla älskar väl pasta, am I right? Och att laga allt i samma gryta är praktiskt och spar disk. Vad mer kan man önska sig?



10. Stekt blomkålsris med wokade grönsaker och chili-limedressing

Den sista platsen på årets topp 10 gick till ytterligare en av mina personliga favoriter från 2017. Denna chili-limedressing slår det mesta och blomkålsris är ett roligt sätt att variera sin kost och trycka in lite extra grönsaker.



Jag vill passa på att tacka alla som varit med och tagit del av våra recept och artiklar under 2017! Green Warrior är till för att sprida information och inspiration om hur du kan frodas på en växtbaserad, vegansk livsstil och under 2018 lovar vi fler färgglada, smakrika recept, mer intresseartiklar och en hel del annat smått och gott!

Tack! /Sanna