



Best of 2020 - De 10 populäraste recepten

Antal: topp10_2020

Vilket år! 2020 har varit en stor omställning för oss alla och ingenting blev som vi hade förväntat oss. Jag hoppas att du trots rådande situation ändå haft några bra stunder under året och fina minnen att se tillbaka på. Green Warrior har fortsatt att växa under året och gjort ett riktigt succéår statistikmässigt, vilket jag så klart tycker är superkul! Det är alltid lika spännande att blicka tillbaka på det gångna året för att se vilka recept ni har uppskattat mest, och här har vi era favoriter från 2020:

Pris: 1 kr

10. Mandelwok

På tionde plats för året hittar vi denna mandelwok som faktiskt är en av mina personliga favoriter från året som gått. Wok är ett enkelt och gott sätt att få i sig mycket grönsaker och såsen med mandelsmör som huvudingrediens tar verkligen denna simpla rätt till nya smakhöjder. Klicka på bilden nedan för att komma till receptet.



9. Hemmagjord tempeh

Under 2020 lade jag stort fokus på att dela recept på basvaror som man kan göra själv hemma från grunden istället för att köpa. Hemmagjord tempeh var ett av dessa! Tempeh kan användas som ett vegansk köttsubstitut och är traditionellt gjort på fermenterade hela sojaböner. Där jag bor är det fortfarande rätt dyrt att köpa tempeh i butik, men man kan enkelt göra det hemma mycket billigare. Något som ni verkade vara intresserade av eftersom receptet på hemmagjord tempeh kom in på årets topplista!



8. Vegansk omelett

Ni älskade detta recept på en vegansk, äggfri omelett! Och jag förstår er, denna är lätt, fluffig och fantastiskt god - precis som en omelett ska vara! Jag tycker alltid det är spännande att försöka veganisera klassiker eller favoriter som traditionellt inte alls är gjort på växter, och med Kala Namak (Svart salt) får man en äggliknande smak helt utan ägg. Coolt va?



7. Hemmagjort mandelsmör

Ännu en hemmagjord basvara tar sig in på listan! 2020 var året då jag fick dille på mandelsmör och absolut godast blir det att göra eget hemma. För mig har jag inte hittat något i butik med den konsistens, smak och kostnad som jag gillar, men mitt hemmagjorda blir perfekt varje gång :) Jag har det på rostat bröd, havregrynsgröt eller i maträtter som mandelwoken ovan. Testa du med om du gillar nötsmör!



6. Veganska naanbröd

Jag lagar ofta mat inspirerat av det indiska köket och det finns ingen bättre kompanjon till en god indisk gryta som nybakade naanbröd! Dessa bröd gräddas du i stekpannan, några minuter på varje sida så har du sen ett riktigt gott bröd till din Daal.



5. Veganska chokladbollar

Jag blev lite överraskad över uppståndelsen när jag delade detta recept på veganska chokladbollar, en klassiker som är enkel att veganisera men som ni fullständigt älskade receptet till! Men jag förstår er, dessa chokladbollar är ljuvliga! Det absolut bästa receptet på chokladbollar (in my humble opinion) som jag vet blir perfekt varje gång och håller vad det lovar. Mer om varför jag prisar just detta recept kan du läsa inne på receptet.



4. Saffransglass med apelsinswirl

Denna saffransglass var årets första recept inför julsåsongen och det blev en riktig hitt hos er! Det är en av mina personliga favoriter från året och jag har fått jättefina recensioner från er som har testat receptet och även från de jag själv bjudit. I år var första gången jag testade saffransglass men jag har på känn att det kommer bli något vi gör varje år från och med nu. Och apelsinsåsen är verkligen pricken över i och kompletterar saffranssmaken så himla bra.



3. Hemmagjord tofu

Årets bronsplats tilldelas vår hemmagjorda tofu! Att göra tofu hemma från grunden var något ni intresserade er för under 2020 och själv har jag gjort många satser tofu under året. Vi har flera recept på siden som du kan använda din tofu till, så om du inte ännu spanat in receptet än och vill lära dig hur du gör din egna tofu hemma så klicka på bilden nedan.



2. Hemmagjord yoghurt

I början av året delade jag det här receptet på hemmagjord yoghurt, till mångas förtjusning. Många av er har testat det och själv har jag tappat räkningen på hur många satser yoghurt jag har gjort under året. Perfekt för att hålla kostnaden nere, speciellt om man är en familj där många vill ha yoghurt till frukost eller mellanmål. Vi har också recept på hemmagjord granola man kan ha på, eller så kan du blanda den med dina favoritbär eller frukter.



1. Vegansk ostkaka

Den ÖVERLÄGSNA vinnaren för året är vår veganska ostkaka! Ni gick fullkomligt bananas när jag delade detta recept. Jag har blivit hyllad, helgonförklarad och jag vet inte vad mer av er i kommentarerna på Facebook, vilket så klart gör mig superglad att ni gillade receptet så mycket! Min sambo, som åt mycket ostkaka innan han blev vegan, älskar denna och ber mig göra en i princip varannan vecka. Så om du är ett fan av ostkaka och ännu inte testat vår veganska variant är detta ett hett tips!



Så detta är era receptfavoriter från 2020! Fanns din favorit med på listan? Kanske hittar du något här som du missat under året men nu har chansen att prova :)

askås

Jag vill tacka dig som besöker vår site, följer oss på instagram och gillar och kommenterar på våra bilder. Ditt stöd betyder mycket för mig och jag blir alltid glad över att nå ut till nya människor som kanske inte testat vegansk mat tidigare och kanske blir lite nyfiken på att testa något av våra recept. Jag ser fram emot 2021 och de nya matäventyr som ligger framför oss! Vill du vara med och påverka vad för typ av recept som ska komma framöver? Kanske har du något specifikt önskemål som du vill att vi ska förverkliga? Följ oss då på vår [instagram](#) och delta i omröstningen inför 2021!

Gott Nytt År
önskar
Sanna