nieuws

Week van het Konijn komt eraan

nieuws

Tijdens ‘De week van het konijn’, van 29 januari tot 5 februari, zet het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) het konijn extra in de kijker. “In samenwerking met de slachthuizen Lonki en Van Assche, supermarkten en zelfstandige slagers vestigen we de aandacht op de veelzijdigheid aan bereidingen met konijn”, klinkt het.

21 JANUARI 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:53

Lees meer over:
consument
marketing



Tijdens ‘De week van het konijn’, van 29 januari tot 5 februari, zet het Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing (VLAM) het konijn extra in de kijker. “In samenwerking met de slachthuizen Lonki en Van Assche, supermarkten en zelfstandige slagers vestigen we de aandacht op de veelzijdigheid aan bereidingen met konijn”, klinkt het.
De eerste week van februari focust VLAM op de troeven van konijn. Deze magere en veelzijdige vleessoort met omega 3-vetzuren en ijzer wordt slechts matig verbruikt bij ons, nochtans leent konijn zich perfect tot gemakkelijke en alledaagse gerechten.

“We brengen konijn onder de aandacht op verschillende manieren”, vertelt woordvoerder Liliane Driessen. “In de eerste plaats werken we samen met de handel. Supermarkten voorzien campagnestickers op de verpakking en spenderen extra aandacht aan konijn in hun folder, op hun website en andere communicatiekanalen.”De artisanale slagers kunnen konijn promoten met de gloednieuwe mooie en handige receptenfolder die VLAM aanmaakte. Verder is er ook een radiocampagne om konijn onder de aandacht te brengen.

Inspireren doet VLAM met de talrijke nieuwe recepten en kookvideo’s met konijn op het kookplatform Lekkervanbijons.be. “Via sociale media geven we extra ruchtbaarheid aan konijn van bij ons”, aldus Driessen. “We mikken op verschillende doelgroepen, met telkens andere soort bereidingen. Ook via Dagelijkse kost op één brengen we konijn extra in de kijker.”

De vijf ijzersterke troeven van konijn:

Mager en overladen met smaak. Konijn is bekend om zijn fijne smaak. Achter deze sappige smaaksensatie schuilt een mager stukje vlees dat makkelijk verteerbaar is. Konijn bevat gemiddeld slechts ongeveer 9 g vet per 100 g. Een bout doet nog beter met gemiddeld 4 g vet per 100 g.

Bron van omega 3-vetzuren. Wist je dat konijn vier keer meer omega 3-vetzuren bevat dan zalm? Dat hoge gehalte is mede te danken aan de uitgebalanceerde voeding die parkkonijnen krijgen met onder meer luzerne en lijnzaad.

Van maandag tot feestdag. Konijn is een allround lekkernij. Niet enkel een stoofpotje op grootmoederswijze is goddelijk. Ook lichte gerechtjes met enkel filet of bout zijn verrukkelijk. En bovendien ook makkelijk te bereiden. In feestelijke bereidingen overtuigt konijn altijd. Maar ook in de wok, op de barbecue of in de pan is konijn super. Met konijn maak je elke dag van de week een makkelijk en origineel gerecht.

IJzersterk stukje vlees. Konijn bevat bijna 4 keer meer ijzer dan spinazie. Wie een tekort aan ijzer heeft, is sneller vermoeid. Nu en dan een lekker gerecht met konijn is zonder twijfel de lekkerste remedie.

Zowel konijn in zijn geheel als de delen zijn overheerlijk. Konijn kan je kopen in zijn geheel of versneden in panklare porties: bouten, rug, schouders, filets, medaillons. Snel, makkelijk en naar ieders maat en wens.

Kookinspiratie vind je ook terug op Lekkervanbijons.be. De gloednieuwe video's met stappenplannen focussen op haalbare recepten voor elke dag.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: VLAM

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada