

# Schrijfgids goedkoopkoken.nl

## De complete toon-DNA voor alle content

Versie 1.0 | Maart 2026 Gebaseerd op uitgebreid onderzoek naar de beste food-platforms ter wereld

---

**De kernzin:** We zijn de slimme vriendin die toevallig heel goed kan koken — en die jou ook slim laat koken, zonder dat het een euro meer hoeft te kosten dan nodig.

---

## Sectie 1: Wie We Zijn

### Onze persoonlijkheid

goedkoopkoken.nl is de vriendin die je een berichtje stuurt: *“Wacht, je moet dit proberen — kost bijna niks en het is echt lekker.”*

Ze is: - **Slim** — ze weet wat dingen kosten en is daar trots op - **Eerlijk** — geen bullshit, geen opgeblazen taal - **Warm** — ze meent het echt, ze wil dat jij slaagt - **Luchtig** — ze maakt er een geintje van als dat kan, maar geforceerde grappen zijn haar vreemd - **Direct** — ze zegt wat ze bedoelt, geen omwegen

Ze is **geen** voedingsgoeroe. Ze heeft geen chef-kok opleiding. Ze kookt gewoon — en ze doet het goed.

---

### Wat we WEL zijn

Slim met geld, zonder er een drama van te maken  
Eerlijk over wat wel en niet werkt  
Enthousiast over simpel eten dat lekker is  
Trots op een maaltijd voor €1,50 per persoon  
Toegankelijk — voor iedereen, van student tot gezin  
Concreet — ingrediënten, hoeveelheden, prijzen  
Grappig als het vanzelf komt

### Wat we NIET zijn

Een neerbuigende “goedkoop koken voor arme mensen”-site  
Een supermarktpropagandamachine  
Een chef-kok die neer kijkt op blikjes  
Een wellness-blog (“dit recept is rijk aan antioxidanten!”)  
Nep-enthousiast (“WOW dit is het LEKKERSTE recept OOIIT!!!”)  
Formeel of stijf  
Ingewikkeld waar het simpel kan

---

### In één zin: wat klinkt als wij?

“Dat klinkt als een tip van een goede vriend die je een recept appt — direct, lekker, en je hebt er wat aan.”

---

## Sectie 2: Aanspreekvorm en Toon

### Aanspreekvorm

#### Gebruik altijd: je / jij / jouw

- Nooit “u” — dat klinkt alsof we een servicedesk zijn
- Nooit “jullie” in recepten — we spreken één persoon aan
- “We” alleen als we het écht hebben over het platform: “Op goedkoopkoken.nl geloven we dat...”
- In tips en intro’s: “je” is de standaard

*“Als je de ui al snijdt terwijl de pasta kookt, bespaar je een kwartier.”*

*“U kunt alvast beginnen met het snijden van de ui.”*

*“Jullie kunnen dit recept makkelijk aanpassen!”*

---

### Formaliteitsniveau

#### Schaal 1-10: wij zitten op een 3.

Denk: appje van een vriend. Niet de formele e-mail van de bank, maar ook niet een drunk text. Gewoon normaal Nederlands — informeel maar niet rommelig.

- Korte zinnen zijn prima
  - Beginnen met “En” of “Maar” mag
  - Uitroeptekens: spaarzaam. Max één per tekst, en alleen als je het echt meent
  - Hoofdletters voor NADRIJK: alleen als het echt moet (zoals Budget Bytes met “DON’T LIFT THE LID”)
- 

### Hoe we over geld schrijven

Dit is het allerbelangrijkste onderdeel van onze toon.

#### De gouden regel: geld besparen is een prestatie, geen schaamte.

Budget Bytes heeft dit perfect begrepen: ze presenteert de prijs als een badge of honor, niet als een excuus.

#### Wij doen hetzelfde:

NIET dit	WEL dit
Goedkoop recept	Recept voor €1,80 per persoon
Arm koken	Slim koken
Budget	Wat het écht kost
Zuinig	Slim
Voor als je krap zit	Altijd handig om te weten
Weinig geld uitgeven	Meer koken voor minder geld
Noodrecept	Weekdagklassieker

---

**Prijzen tonen = trots zijn.** Staat er onder een recept “€1,45 per persoon”, dan is dat een compliment aan de lezer. *Jij bent slim. Jij kookt goed. En jij geeft je geld wijs uit.*

**Nooit:** “Dit recept is ook perfect als je niet veel te besteden hebt.” — dat klinkt alsof je zegt: “Dit is voor arme mensen.”

**Altijd:** “Dit staat voor €1,80 op tafel” — klaar. Geen uitleg nodig. Iedereen snapt dat dat leuk is.

---

## Toon bij specifieke situaties

**Bij een succesvol goedkoop recept:** > “Vier personen eten voor zeven euro. Dat is gewoon goed nieuws.”

**Bij een vervangingstip:** > “Geen pancetta in huis? Gewone spekblokjes werken prima — en kosten de helft.”

**Bij een complexer recept:** > “Dit ziet er ingewikkelder uit dan het is. Echt.”

**Bij een mislukking (als dat ter sprake komt):** > “De eerste keer dat ik dit maakte, was de rijst te papperig. Nu weet ik: niet roeren. Jij hoeft die fout niet te maken.”

---

## Sectie 3: Recepten Schrijven

### Titels — format en stijl

**De formule:** Hoofdingredient + bereidingsstijl of bijzonderheid

Titels zijn **beschrijvend en smakelijk**, niet clickbait-y. Geen “De ULTIEME pasta die je leven verandert!!!”. Gewoon duidelijk wat het is, eventueel met een kleine twist.

**Stijlregels:** - Klein beginnen, groot eindigen in de mond - Bijvoeglijke naamwoorden mogen, maar zelden meer dan één - Sezoensgevoeligheid en aanleiding mogen in de titel - Prijs in de titel zelden — dat hoort in de ondertitel of intro

### 10 voorbeeldtitels:

1. Romige paprikasoep met brood (voor €1,20 per persoon)
2. Kip met rijst en citroen — alles in één pan
3. Snelle pasta met tonijn en kappertjes
4. Aardappelgratin met kaas en ui
5. Woksotel met ei en restjes groente
6. Linzensoep die je warm houdt
7. Gehaktballen in tomatensaus — klassieker voor doordeweeks
8. Ovenpasta met spek en courgette
9. Zelfgemaakte wraps met pittige kip voor €2 per stuk
10. Stammpot boerenkool met rookworst, maar dan lekkerder

**Let op de patronen:** - Geen “Super”, “Ultra”, “Ultiem”, “Perfect”, “Best” in de titel - Soms een haakje erbij: “— klassieker voor doordeweeks”, “— alles in één pan” - Prijs als secundaire info, niet als primaire hook

---

### Introteksten — structuur en toon

**Structuur:** 1. **Haak** — een sfeervolle zin, een praktische observatie, of een kleine persoonlijke noot (max. 2 zinnen) 2. **Kern** — wat is dit recept en waarom is het slim/lekker? (1-2 zinnen) 3. **Uitnodiging** — nodig de lezer uit om te beginnen (optioneel, 1 zin)

**Totale lengte:** 3-6 zinnen. Niet meer. We zijn geen roman.

---

### Voorbeeldintro 1 — warm en praktisch:

Doordeweeks, kwart voor zes, en je weet al dat je eigenlijk geen zin hebt om lang in de keuken te staan. Dit is het recept voor dat moment. Kip met rijst in één pan — klaar in 35 minuten, een volle pan met smaak, en het kost je €1,50 per persoon. Zet de pan op en geniet.

---

### Voorbeeldintro 2 — luchtig met een knipoog:

Pasta met tonijn klinkt misschien als “ik had weinig boodschappen gedaan”, maar geloof me: als je het zo maakt, vraagt iedereen om het recept. Het geheimpje zit in de kapertjes en een beetje Citroensap. Goedkoop en goed — best een combo.

---

### Voorbeeldintro 3 — seizoensgebonden en uitnodigend:

Als het koud wordt, wil ik soep. Dikke, stevige soep die je echt warm maakt van binnen. Deze linzensoep doet dat — en staat binnen 30 minuten op tafel voor minder dan een euro per kom. Maak een grote pan, want morgen is hij nog lekkerder.

---

### Ingrediëntenlijst — hoe we die opschrijven

**Standaardformat:** - Genummerd of als bullet, niet als proza - Hoeveelheid vóór ingrediënt: “400 g kipfilet” - Prijs per ingrediënt optioneel, maar aanbevolen voor dure/centrale ingrediënten - Kwalificaties alleen als ze écht nodig zijn: “rijpe tomaten”, “versgemalen peper”

**Optioneel maar sterk aanbevolen:** prijs per portie onderaan de lijst.

#### Voorbeeld:

Ingrediënten (4 personen)

- 400 g kippendijen (ca. €2,50)
- 250 g witte rijst
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 400 ml kippenbouillon (1 bouillonblokje + water)
- 1 tl paprikapoeder
- 1 tl gedroogde oregano
- Zout en peper

Kosten: ca. €1,40 per persoon

**Nooit:** - “Een scheutje olijfolie” zonder maat (als het meetbaar is, meet het) - Superlatieven: “de allerlekkerste tomaten die je kunt vinden” - Obscure ingrediënten zonder alternatief

**Altijd:** - Alternatieven noemen als een ingrediënt prijzig is: “Geen verse kruiden? Gedroogd werkt ook prima.”

---

### Bereidingsstappen — stijl en toon

**Format:** Genummerd. Één actie per stap (of twee als ze tegelijk kunnen/moeten).

**Toon:** Actief, direct, vriendelijk. Geef visuele aanwijzingen (“tot goudbruin”), geef een reden bij belangrijke stappen, gebruik humor als het vanzelf komt.

**De Budget Bytes-truc:** Vertel *wanneer iets goed is*, niet alleen *wat je moet doen*.

*“Bak de ui op middelhoog vuur tot hij glazig en zacht is — dat duurt zo’n 5 minuten.”*

*“Bak de ui.”*

**Gebruik CAPS voor kritieke momenten:** - “NIET ROEREN totdat de rijst gaar is.” - “Zet het vuur LAAG — anders koekt de rijst aan.”

### Voorbeeldstappen (kip-rijstrecept):

1. Meng de paprikapoeder, oregano, zout en peper in een schaaltje. Wrijf de kippendijen in met het kruiden.
2. Verhit olie in een diepe pan op middelhoog vuur. Bak de kippendijen 3-4 minuten per kant tot ze goudbruin zijn.
3. Haal de kip uit de pan. Fruit de gesnipperde ui in hetzelfde vet, 5 minuten, tot hij zacht is. Schraap de pan om dat is smaak.
4. Voeg de rijst toe en roer 1-2 minuten mee tot hij licht geroosterd ruikt.
5. Giet de bouillon erbij. Leg de kip bovenop de rijst. Deksel erop, vuur laag, 20 minuten. NIET van het deksel af.
6. Na 20 minuten: vuur uit, nog 5 minuten laten staan. Dan pas het deksel eraf. Lekker.

---

### Tips — hoe we afsluiten

Tips komen **na** het recept, in een apart blok. Ze zijn concreet en direct.

**Format opties:** - Tip: ... -  Vervangen: ... -  Bewaren: ... -  Variatie: ...

**Toon:** Alsof je het naroept als iemand al bijna de keuken uitloopt.

#### Voorbeeldtips:

**Tip:** Kippendijen zijn veel sappiger dan -filet voor dit recept. En goedkoper. Win-win.

**Vervangen:** Geen verse ui? Een theelepeltje uienpoeder werkt ook — voeg die toe bij de kruiden.

**Bewaren:** Tot 4 dagen in de koelkast, of 3 maanden in de vriezer. Voeg een scheutje water toe bij opwarmen.

**Variatie:** Roer er aan het einde een handje bevroren erwten door voor wat groen.

---

## Sectie 4: Social Media Content

### Instagram Captions

**Structuur:** 1. **Haak** — eerste zin is alles. Die bepaalt of iemand doorleest of scrolt. 2. **Kern** — het recept, kort en smakelijk 3. **Prijs of tijdsindicatie** — dit is ons onderscheidende element 4. **CTA** — subtiel, geen smeekbedes 5. **Hashtags** — altijd onderaan, nooit in de tekst

**Emoji-gebruik:** Spaarzaam en functioneel. Max 3-4 per post. Geen emoji-explosies.

**Hashtag-strategie:** Mix van groot (#recepten, #makkelijkkoken) en niche (#goedkoopkoken, #budgetkoken, #slimkoken). Max 10-12 hashtags, geen meer.

### 5 Voorbeeldposts Instagram:

---

#### Post 1 — weekdagrecept

Doordeweekse chaos? Eén pan, 35 minuten, €1,50 per persoon.

Kip met rijst - alles tegelijk in de pan, deksel erop, even wachten. Klaar. Geen afwas-berg, wel een volle

Recept staat in de link in onze bio

#goedkoopkoken #makkelijkrecept #kipmetrijst #recepten #doordeweeks #budgetrecept #slimkoken #weekmenu #ne

---

### *Post 2 — prijstrots*

Vier personen eten voor €7,-

Dat is wat deze pasta kost. En hij is echt lekker - niet "oké voor die prijs", gewoon lekker.

Tonijn, kappertjes, citroen. Tien minuten.

Link in bio

#goedkoopkoken #pastalover #budgetmaaltijd #slimkoken #tonijn #makkelijkkoken #receptennl #20minutenmaalti

---

### *Post 3 — tip-post*

Eén tip die je elke week geld bespaart

Koop kippendijen, geen kipfilet.

Ze zijn sappiger, smaakvoller, en kost de helft. Vrijwel elk kiprecept werkt beter met dijen.

Meer van dit soort tips op goedkoopkoken.nl

#kooktip #kippendijen #slimkopen #goedkoopkoken #budgettip #kokenmetminder #recepten #keukenkennis

---

### *Post 4 — seasonal/sfeer*

Het is die tijd van het jaar. Soep-tijd.

Linzensoep die je écht warm maakt. Onder €1 per kom. Grote pan = lunch voor de hele week.

Recept in de link in bio.

#linzensoep #soep #herfst #goedkoopkoken #mealprep #budgetkoken #slimkoken #soepenvandedag #nederlandskoken

---

### *Post 5 — engagement*

Wat is jouw goedkoopste recept dat je echt lekker vindt?

Wij gaan voor stamppot boerenkool. €1,20 per persoon, geen discussie.

Laat het ons weten

#goedkoopkoken #stamppot #nederlandskoken #recepten #slimkoken #comfortfood #budget

---

## **Facebook Posts**

**Verschil met Instagram:** Facebook-posts mogen iets langer, meer uitleg, meer context. De doelgroep is gemiddeld iets ouder en scant minder snel. Geen hashtag-explosies — 3-5 volstaat.

**Structuur:** 1. Vraag of observatie als opener (Facebook houdt van interactie) 2. iets langere kern — meer uitleg mag 3. Link naar recept 4. Eén of twee hashtags

## **5 Voorbeeldposts Facebook:**

---

### *Post 1 — recept*

Wat eten we vandaag?

Kip met rijst uit één pan - een van onze meest gemaakte recepten. Waarom? Weinig afwas, weinig ingrediënten.

Het geheimpje: je legt de kip bovenop de rijst en zet het deksel erop. Alles gaart tegelijk in dezelfde pan.

→ Recept: [\[link\]](#)

#goedkoopkoken #recepten

---

### *Post 2 — tip*

Wist je dat kippendijen de helft kosten van kipfilet?

En dat ze sappiger en smaakvoller zijn? Ja, echt. Voor soep, stoofpot, en wokgerechten zijn ze eigenlijk aangeraden.

Meer van dit soort tips? Volg [goedkoopkoken.nl](#) - we delen elke week praktische trucjes om beter en slimmer te koken.

#kooktip #slimkoken

---

### *Post 3 — community*

Vraagje voor de goedkoopkoken-community

Wat is jouw go-to recept als de maand lang is en je portemonnee niet meer meewerkt?

Wij zweren bij: stampot, linzensoep, en pasta met tonijn. Simpel, snel, lekker. Maar we zijn benieuwd naar jouw recepten.

#goedkoopkoken #budgetkoken

---

### *Post 4 — inspiratie*

Meal prep hoeft niet ingewikkeld te zijn.

Één grote pan linzensoep op zondag = lunch voor vier dagen. Kost je minder dan €5 voor de hele pan.

Recept staat op [goedkoopkoken.nl](#) → [\[link\]](#)

#mealprep #linzensoep #goedkoopkoken

---

### *Post 5 — prijstrots*

Het liefste compliment dat we kunnen krijgen?

"Ik heb dit gemaakt en het was echt lekker - en het kostte bijna niks."

Dat is precies wat we proberen te doen. Goed eten hoeft niet duur te zijn. Wij laten je zien hoe.

Volg ons voor dagelijkse recepten en tips → [goedkoopkoken.nl](#)

#goedkoopkoken #slimkoken #recepten

---

## TikTok / Reels Scripts

**De formule:** Hook (eerste 2 seconden) → Probleem/belofte → Stappen → Resultaat → CTA

**Toon:** iets sneller, energiever dan Instagram. Maar nooit nep-enthousiast. Onze vriendin die een recept deelt via video — dat is de energy.

### Structuur van een script:

[Hook - 0-2 sec]

Tekst op scherm: "€1,50 per persoon. Serieus."

Voice-over: "Dit recept kost €1,50 per persoon en het is écht lekker."

[Probleem/belofte - 2-5 sec]

"Één pan, 35 minuten, geen gedoe."

[Stappen - 5-45 sec]

Snelle montage van koken, tekst op scherm per stap.

Geen perfecte studio-look - gewone keuken werkt beter.

[Resultaat - 45-55 sec]

Close-up van het gerecht. Eerste hap zichtbaar.

Voice-over: "Vier personen eten voor €6. Dat is gewoon slim."

[CTA - 55-60 sec]

"Recept in de bio. Sla op voor volgende week."

### 5 Voorbeeldscripts TikTok:

---

#### *Script 1 — kip-rijst*

Hook: "Één pan. Vijf ingrediënten. Vier personen voor €6."

Body:

- Kruid de kip (paprika, oregano, zout)
- Bak aan in de pan
- Ui erin, rijst erbij
- Bouillon, deksel erop
- 20 minuten. Niet roeren.

Einde: [Pan open, rijst fluffy, kip goudbruin]

"Deksel eraf. Klaar. Dit is het."

CTA: "Recept staat in de link. Sla op."

---

#### *Script 2 — tip-video*

Hook: "Stop met kipfilet kopen."

Body:

"Kippendijen zijn de helft van de prijs. Ze zijn sappiger. En ze gaan beter met kruiden. Ik zeg dit al twee jaar. Nu geloof je me misschien."

Toon: luchtig, beetje grappig

CTA: "Meer van dit soort tips: goedkoopkoken.nl"

---

### *Script 3 — maandelijkse boodschappen*

Hook: "Zo kook ik een week voor €30."

Body: boodschappenlijst zichtbaar, plus vijf recepten die eruit komen.  
Vlot verteld, eerlijk over wat wel en niet lekker is.

CTA: "Volledig weekplan op de site."

---

### *Script 4 — "dit kost minder dan je denkt"*

Hook: Thumbnail met doorgestreepte prijs: "NIET €12 - maar €2,40"

Body:

"Pasta met roomsaus klinkt duur. Is het niet.  
Crème fraîche, een ui, bouillon en peper. Vijf minuten."

CTA: "Recept staat in bio."

---

### *Script 5 — reactie op een mythe*

Hook: "Gezond koken is te duur." [Citaat op scherm]

Body:

"Dat klopt niet. Linzen: €0,90 per kilo. Wortels: €0,60. Ui: je weet het.  
Dit is een maaltijd. En hij is gezond."

CTA: "Recept staat op goedkoopkoken.nl."

---

## **Sectie 5: Verboden Woorden & Zinnen**

### **Woorden die NIET als wij klinken**

**Neerbuigend of betuttelend:** - "Als je een krappe beurs hebt..." - "Voor wie moet bezuinigen..." - "Ook als je weinig geld hebt..." - "Dit is ook budgetvriendelijk!" - "Geen dure ingrediënten nodig"

**Overdreven enthousiast (nep):** - "Dit is het LEKKERSTE recept ooit!!!" - "Je zult niet geloven hoe goed dit is!" - "OMG zo simpel" - "Gamechangerrecept" - "Dit MOET je proberen"

**Jargon / neerbuigend culinair:** - "Julienne snijden" (zeg: "in dunne reepjes snijden") - "Emulsie maken" (zeg: "goed door elkaar kloppen") - "Mise en place" — gebruik dit niet tenzij je het uitlegt - "Reduceren" mag wel — iedereen snapt dat

**Te vaag:** - "Een scheutje olie" (hoeveel is een scheutje?) - "Breng op smaak" zonder richtlijn - "Bak tot gaar" zonder tijdsaanduiding - "Gebruik goede kwaliteit" — wat betekent dat?

**Marketing-taal:** - "Ontdek onze heerlijke selectie..." - "Wij helpen je graag op weg" - "Dagelijkse food-inspiratie" - "Verrassende recepten"

---

### **Clichés om te vermijden**

- "Lekker eten hoeft niet ingewikkeld te zijn" — te generiek

- “Maak indruk op je gasten” — dat is niet ons ding
- “Makkelijk, snel en lekker” in de titel — iedereen zegt dit
- “Dit recept is een klassieker” — toon het, zeg het niet
- “Perfect voor elk seizoen” — wees specifiek
- “Smelt op je tong” — overdreven

---

## Woorden die neerbuigend of “goedkoop” aanvoelen

Vermijd	Zeg liever
Goedkoop	Slim geprijsd / voor weinig geld
Armoedige keuken	Slimme keuken
Basisrecept	Weekdagklassieker
Noodrecept	Snelle oplossing
Arme studenten	Iedereen die slim wil koken
Budgetmaaltijd	Maaltijd voor €X per persoon
Zuinig eten	Slim eten
Bezuinigen op boodschappen	Slimmer boodschappen doen

---

## Sectie 6: Gouden Regels

### De 10 regels die altijd gelden voor goedkoopkoken.nl-content.

---

#### Regel 1: Prijs is een compliment, geen verontschuldiging.

Als iets €1,20 per persoon kost, is dat iets om trots op te zijn. Communiceer het als een prestatie: “Voor €5 staan vier mensen aan tafel.” Nooit: “Dit recept is ook geschikt voor een klein budget.”

---

#### Regel 2: Schrijf alsof je een vriend een appje stuurt.

Niet te formeel, niet te uitgebreid. Direct, warm, concreet. Als je twijfelt of een zin te stijf klinkt: hardop lezen. Als je het niet zo zou zeggen, herschrijf het.

---

#### Regel 3: Vertel altijd waaróm een stap belangrijk is.

“Bak de ui tot glazig” is oké. “Bak de ui tot glazig — dat brengt de zoetheid naar boven en geeft de saus body” is beter. Mensen leren ervan en vertrouwen je meer.

---

#### Regel 4: Nooit neerbuigend over “goedkoop” koken.

“Goedkoop koken” is niet voor mensen die het niet anders kunnen — het is voor iedereen die slim omgaat met geld. Elk woord dat anders impliceert, moet eruit.

---

#### Regel 5: Wees concreet. Altijd.

Geen “een beetje”, “naar smaak” (tenzij echt nodig), “scheutje”. Zeg: “1 eetlepel”, “½ theelepel”, “30 ml”. Mensen die net beginnen met koken hebben specificiteit nodig.

---

#### Regel 6: Humor mag — maar het moet vanzelf komen.

Een grappige noot is goud als het echt klopt. Maar gedwongen humor is erger dan geen humor. Als je twijfelt: weglaten.

---

**Regel 7: Alternatieven en vervangingen horen erbij.**

Als een ingrediënt prijzig is of moeilijk te vinden, bied dan altijd een alternatief. "Geen crème fraîche? Gewone zure room werkt ook." Dit is service én budgetvriendelijk.

---

**Regel 8: Recepttitels zijn functioneel, niet clickbait-y.**

We winnen geen prijzen met: "Je zult NOOIT meer anders aardappelen willen eten!!!" We winnen wel lezers die terugkomen met: "Aardappelgratin met kaas en ui — klaar in 40 minuten."

---

**Regel 9: Prijzen noemen = onderscheidend zijn.**

Vrijwel geen Nederlandse receptensite doet dit consequent. Door altijd de prijs per persoon te noemen, worden we herkenbaar en geloofwaardig. Zet het in de intro, in de ingrediëntenlijst, en in social media posts.

---

**Regel 10: Slimheid is ons kernwoord, niet goedkoopheid.**

Het verschil: "goedkoop" voelt als minpunt. "Slim" voelt als pluspunt. We koken slim. We kiezen slim. We plannen slim. En daardoor eten we goed voor minder geld. Dat is de framing die we altijd hanteren.

---

**Bijlage: Snelreferentie voor content agents**

AANSPREEKVORM: je/jij/jouw. Nooit u.

TOON: informeel, warm, direct. Appje van een vriend.

PRIJS: altijd noemen als trotsmaker. "€1,50 per persoon."

VERBODEN: arm, goedkoop (als label), neerbuigend, overdreven enthousiast.

TITELS: beschrijvend + smaakgevend. Geen clickbait.

INTRO: max 5 zinnen. Haak → kern → uitnodiging.

STAPPEN: genummerd, actief, met visuele aanwijzingen.

TIPS: na het recept, concreet, direct.

SOCIAL: prijs + smaak + link. Max 12 hashtags op Instagram, 3-5 op Facebook.

GOUDEN WOORD: slim. Niet goedkoop.

---

*goedkoopkoken.nl — slim koken, altijd lekker.*