OHMYDISH

Recepten update

Hey kookliefhebber!

Wat leuk dat je ingeschreven bent voor onze wekelijkse recepten update. Deze ontvang je elke maandag. Je kunt ook direct naar onze website gaan om honderden gratis recepten uit te proberen, klik hier. Er zijn inmiddels al meer dan **1000 recepten** gratis te bekijken! Ik wens je veel kookplezier toe, tot ziens op ohmydish.nl !

Lieve groetjes,

Veronique

Romige tagliatelle met scampi's

Deze romige tagliatelle met scampi's is een beetje pittig, vol van smaak door het toevoegen van mascarpone en een beetje zuur door de citroen. Staat binnen 20 minuten op tafel.

Dit recept Romige tagliatelle met scampi's kun je vinden via ohmydish.nl.

Zelf milde curry pasta maken

Een zelfgemaakte curry pasta is makkelijk te maken en is zóveel lekkerder dan kant-en-klare pakjes. Je kunt de smaak naar eigen wens aanpassen, dus of je nou van mild of pittig houdt, met een vijzel (of kleine blender) kun je ze helemaal zelf maken. Ingrediënten 1 eetlepel kurkuma 1 theelepel kerrie 1 theelepel gemalen koriander […]

Dit recept Zelf milde curry pasta maken kun je vinden via ohmydish.nl.

Tongfilet met cidersaus

Tongfilet met cidersaus is een fris en zacht visgerecht met een heerlijke saus gemaakt van o.a. appel cider en mosterd. Klaar in minder dan een half uur.

Dit recept Tongfilet met cidersaus kun je vinden via ohmydish.nl.

Nederlandse foodblogs die je kunt gaan volgen in 2018!

Een overzicht van de allerleukste Nederlandse foodblogs die je zeker eens moet bekijken om inspiratie in de keuken op te doen! Wij vinden het vooral leuk om de verschillende stijlen van recepten, teksten en fotografie te zien. Bekijk deze lijst met geweldige Nederlandse foodbloggers en ontdek nieuwe sites in 2018! Zomaar een foto van een gerecht […]

Dit recept Nederlandse foodblogs die je kunt gaan volgen in 2018! kun je vinden via ohmydish.nl.

Geroosterde radijsjes met mosterddressing

Deze geroosterde radijsjes met mosterddressing is een heerlijk en verrassend bijgerecht voor vis of vlees. Heb jij radijsjes al eens warm gegeten? De moeite waard!

Dit recept Geroosterde radijsjes met mosterddressing kun je vinden via ohmydish.nl.

Lamsstoofpot met kruidige couscous

Een winterse stoofpot met grapefruit, tomaat, ui en meer! Deze lamsstoofpot met kruidige couscous heeft vrij weinig ingrediënten en de slowcooker of

braadpan doet het werk voor je.

Dit recept Lamsstoofpot met kruidige couscous kun je vinden via ohmydish.nl.

Bananen met whisky

Bananen met whisky is een heerlijk toetje met weinig moeite. Het klinkt misschien gek, maar door het marineren zal de banaan naar whisky gaan smaken. Kies dus een whisky naar smaak.

Dit recept Bananen met whisky kun je vinden via ohmydish.nl.

Copyright © 2014 - 2018 Ohmydish, Alle rechten voorbehouden.
Je hebt je ingeschreven voor onze nieuwsbrief via ons food blog op https://ohmydish.nl

Ohmydish
27 route de la riviere basse
Préchac-sur-Adour 32160
France

Add us to your address book

Heb je geen zin meer in deze e-mails?

Pas je voorkeuren aan, of schrijf je direct uit.