OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

Marco en ik zijn weer terug van onze week Nederland, waar het overduidelijk winter is. Voor ons even wennen, maar met alle verwennerij kwam dit helemaal goed. Alle dagen heerlijk gegeten en nu ik thuis ben moet ik weer wennen dat er niet voor me word gekookt. Gelukkig heb ik nog wel een enorme lijst met ideeën, dus ik ga weer aan de slag voor jullie.

In de afgelopen jaren is gebleken dat er veel vraag is vanuit jullie naar airfryer recepten. Nu kunnen jullie hier binnenkort eindelijk voor bij ons terecht, want we hebben er eentje gekocht! Binnenkort mee experimenteren, we zijn benieuwd!

Er staan een hele hoop recepten, how-to's, vraag & antwoord berichten en meer op Ohmydish en we vullen dit 2 x per week voor jullie aan met meer recepten. Heb je zelf nog leuke ideeën of tips, laat het ons dan weten!

De nieuwsbrief kunnen jullie 2 x per maand verwachten.

Veel kook- en bakplezier!

Liefs, Véronique

Zwarte peper-limoen biefstuk uit de wok

Om je vingers bij af te likken! Deze zwarte peper-limoen biefstuk uit de wok is zo klaar en is heerlijk gevuld met verse ingrediënten. Recept voor 4.

Dit recept Zwarte peper-limoen biefstuk uit de wok kun je vinden via ohmydish.nl.

Rucola stamppot met zongedroogde tomaatjes

Winters weer vraagt om stamppot! Maak eens rucola stamppot met zongedroogde tomaatjes, lekker met en zonder spekjes. Staat binnen een half uur op tafel.

Dit recept Rucola stamppot met zongedroogde tomaatjes kun je vinden via ohmydish.nl.

Parmentier met gehakt en pompoen

Parmentier met gehakt en pompoen is een ovenschotel uit de Franse keuken die perfect past bij de herfst en winter. De klassieke versie is zonder pompoen.

Dit recept Parmentier met gehakt en pompoen kun je vinden via ohmydish.nl.

Kurkuma kip

Deze kurkuma kip is gemarineerd in een heerlijke kruidenpasta. Makkelijk te maken met gember, citroen en meer. Ook heerlijk voor de barbecue!

Dit recept Kurkuma kip kun je vinden via ohmydish.nl.

Ossobuco van kalkoen

Deze klassieker wordt meestal gemaakt van kalfsschenkels, maar heb jij al eens ossobuco van kalkoen gegeten? Zó lekker, echt een aanrader!

Dit recept Ossobuco van kalkoen kun je vinden via ohmydish.nl.

Copyright © 2014 - 2019 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.