OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

Zomer is een fantastisch seizoen, zoveel verse groenten en fruit. Op de markt, in de supermarkt of uit de tuin.

Het moestuin seizoen is inmiddels in volle gang en al die opbrengst is geweldig voor mijn creativiteit. Zoveel mogelijk verwerken tot weer iets totaal anders, daardoor barst ik van de energie :-) Ik krijg regelmatig vragen over wat te maken met bepaalde ingrediënten, zoals bijvoorbeeld een courgette plant die maar courgettes blijft maken of al die rode bieten etc.

Ik hou van koken met de seizoenen, ook toen ik nog in restaurants werkte. Om het makkelijker te maken ben ik bezig met een handig overzicht op Ohmydish zodat je in één oogopslag inspiratie kunt halen per ingrediënt. Zoals bijvoorbeeld een pagina met recepten over radijsjes, aubergines, courgettes en meer. Ook de vraag over inmaak recepten apart in een overzicht komt eraan.

Er staan een hele hoop recepten, how-to's, vraag & antwoord berichten en meer op Ohmydish en we vullen dit 3 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

Zalm spiesen van de barbecue

Als je van vis houdt zijn deze zalm spiesen van de barbecue een aanrader. Ze zien er leuk uit en smaken nog eens extra lekker met botermalse zalm.

Dit recept Zalm spiesen van de barbecue kun je vinden via ohmydish.nl.

Kip met kersen en portsaus

Een feestelijk uitziende kip met kersen en portsaus, een echt zomers gerecht. Je kunt hiervoor ook eventueel kersen uit pot gebruiken.

Dit recept Kip met kersen en portsaus kun je vinden via ohmydish.nl.

Kruidige gebakken rijst

Standaard gekookte rijst kan soms een beetje saai zijn. Maak daarom eens deze kruidige gebakken rijst, boordevol smaak en ook nog eens een mooie kleur.

Dit recept Kruidige gebakken rijst 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.