OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

Afgelopen vrijdag was ik jarig, daarom stond ik in de keuken om iets lekkers te bakken. Niet te uitgebreid dit keer, een simpele cake met slagroom en rood fruit. Er waren namelijk vrienden uit Nederland op bezoek. Met hun oudste zoon van 5 maakten we o.a. zalmburgers en pizza's. Hij is zo enthousiast, wie weet wordt hij wel kok :-)

Dat het overal warm is geweest, viel niet te missen. Er werden voornamelijk salades, verfrissende drankjes en barbecue recepten bekeken. Iedereen heeft zijn eigen voorkeuren, voor mij mag het bijvoorbeeld het hele jaar zomer zijn. Hete zomers (hier in Zuid Frankrijk)? Die ook ja!

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

Crêpes met praliné en chocolade

Pannenkoeken zijn al ontzettend lekker, maar de dunne crêpes zijn nóg lekkerder. Wat dacht je van deze heerlijke crêpes met praliné en chocolade? Yum!

Dit recept Crêpes met praliné en chocolade kun je vinden via ohmydish.nl.

Tafelzuur: zoetzure groenten

Zoetzure groenten zijn niet alleen lang houdbaar door ze in te maken, maar ze zijn ook nog eens het perfecte bijgerecht, net zoals augurken.

Dit recept Tafelzuur: zoetzure groenten kun je vinden via ohmydish.nl.

Zalmburgers

Deze zalmburgers zijn heerlijk fris, serveer ze op een broodje met gegrilde courgette. Zonder broodje zijn deze krokante zalmburgers ook een aanrader.

Dit recept Zalmburgers kun je vinden via ohmydish.nl.

Geroosterde knoflookbollen

Een echte Franse klassieker: oven-geroosterde knoflookbollen. Zacht en mals van smaak, heerlijk als smeersel op een stokbrood. Klaar in 20 minuten tijd.

Dit recept Geroosterde knoflookbollen kun je vinden via ohmydish.nl.

Aardappel-radijs roerbak met kalfsvlees

Een aardappel-radijs roerbak met kalfsvlees is een heerlijk eenpansgerecht met aardappels en groenten, ook lekker als vegetarische maaltijd zonder vlees.

Dit recept Aardappel-radijs roerbak met kalfsvlees kun je vinden via ohmydish.nl.

Citroenkip uit de wok

Gewokte citroenkip is mals, zacht en heeft een heerlijk zuurtje! Serveer met rijst, salade of gestoomde groenten. Klaar in een half uur tijd!

Dit recept Citroenkip uit de wok kun je vinden via ohmydish.nl.

Basis cake

Een basis cake is makkelijk te maken en kan voor elke gelegenheid. Een simpel plakje cake, of maak er een luxe cake van met vers fruit en slagroom.

Dit recept Basis cake kun je vinden via ohmydish.nl.

Kersen in port

Lekkere verse kersen ingemaakt in port, ideaal om je kersen jarenlang goed en veilig te bewaren!

Dit recept Kersen in port kun je vinden via ohmydish.nl.

Peren sorbet

Deze peren sorbet is fris en licht van smaak en daarom perfect voor een warme dag. Met maar 3 ingrediënten, makkelijk te maken.

Dit recept Peren sorbet kun je vinden via ohmydish.nl.

Hummus met radijs

Hummus met radijs is een heerlijke dipsaus die er ook nog eens vrolijk uitziet met zijn prachtige groene kleur. Heerlijk voor de lente en zomer.

Dit recept Hummus met radijs 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.