OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

We hadden wederom bezoek, dit keer Marco's ouders en dan maak ik traditiegetrouw een appeltaart als ze aankomen. We hebben o.a. deze spiesen gegeten van de barbecue, maar natuurlijk ook veel groenten.

Afgelopen weken maakte ik namelijk weer veel recepten met de oogst uit de tuin. Er was de laatste tijd veel vraag naar inmaak recepten, dus maakte ik hiervoor een aparte pagina. Deze zal ik regelmatig bijvullen, net zoals de inspiratie pagina's. Vandaag komt er nog een taart met mirabellen uit de tuin online.

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

Basisrecept taartbodem

Dit basisrecept voor een taartbodem is ideaal, want het is makkelijk en goedkoop. Je kunt het daarna vullen met allerlei lekkers zoals je favoriete fruit.

Dit recept Basisrecept taartbodem kun je vinden via ohmydish.nl.

Peultjes met knoflook en gember uit de wok

Deze peultjes met knoflook en gember uit de wok staan binnen een kwartier op tafel. De perfecte knapperige groenten als bijgerecht.

Dit recept Peultjes met knoflook en gember uit de wok kun je vinden via ohmydish.nl.

BBQ varkensvlees en perzik spiesen

Maak eens deze bbq varkensvlees en perzik spiesen, gegarandeerd een succes. De combinatie van gemarineerd varkensvlees, salie en zoete perzik is heerlijk.

Dit recept BBQ varkensvlees en perzik spiesen kun je vinden via ohmydish.nl.

Curry van delicata pompoen

Deze curry van delicata pompoen kan natuurlijk ook gemaakt worden van andere soorten pompoen, want dan is deze curry net zo lekker!

Dit recept Curry van delicata pompoen kun je vinden via ohmydish.nl.

Kippenpoten uit de slowcooker

Deze kippenpoten uit de slowcooker zijn zo mals dat de kip van het bot valt. Heerlijk met ketjap, limoen, kaneel en meer.

Dit recept Kippenpoten uit de slowcooker kun je vinden via ohmydish.nl.

Gekruide hartige crêpes

Deze gekruide hartige crêpes zijn een perfect bijgerecht bij bijvoorbeeld een curry, eens iets anders dan curry met rijst. Met knoflook, gember en meer.

Dit recept Gekruide hartige crêpes kun je vinden via ohmydish.nl.

Rode pesto pasta met serrano ham

Vol-romige pasta met rode pestosaus en serranoham. Ideaal als vullende maaltijd, recept voor 4 personen. Klaar in minder dan 20 minuten.

Dit recept Rode pesto pasta met serrano ham kun je vinden via ohmydish.nl.

Geroosterde rode bieten

Zoiets simpels, dat zo ontzettend lekker kan zijn! Geroosterde rode bieten uit de oven of van de barbecue zijn een heerlijk bijgerecht of in de salade.

Dit recept Geroosterde rode bieten kun je vinden via ohmydish.nl.

Inmaken

Inmaken is al een eeuwenoude techniek, een manier om producten langer te kunnen bewaren. Ook wel wecken, inleggen of conserveren. Inmaken geeft groenten en fruit ook een andere smaak en structuur, wat voor interessante smaakcombinaties kan zorgen. Zorg er altijd voor dat de potten en deksels goed schoon zijn. Dit doe je door de potten […]

Dit recept Inmaken kun je vinden via ohmydish.nl.

Kervelsoep met croutons

Kervelsoep met croutons is een zeer snelle soep met weinig ingrediënten. Verse kervel geeft deze soep een prachtige groene kleur en een lichte anijs smaak.

Dit recept Kervelsoep met croutons 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.