OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

Het eerste weekend van november is alweer voorbij, het is wintertijd en over een kleine 2 weken komt de Sint al naar Nederland. Dat betekent dat het volop herfst is!

Om alvast in de stemming te komen voor dit feest met veel zoetigheid, heb ik een overzicht gemaakt met Sinterklaas recepten. Er komen er nog meer aan, want de standaard kruidnoten, gevulde speculaas en amandelstaaf zijn bij ons niet te koop.

Er staan een hele hoop recepten, how-to's, vraag & antwoord berichten en meer op Ohmydish en we vullen dit 5 x per week voor jullie aan.

De nieuwsbrief kunnen jullie 2 x per maand verwachten.

Veel kook- en bakplezier!

Liefs, Véronique

Pastinaak-aardappelpuree

Een smeuïge pastinaak-aardappelpuree is een heerlijk bijgerecht bij vlees en stoofpotjes. Met een aardse en toch zoete smaak een feestelijke puree.

Dit recept Pastinaak-aardappelpuree kun je vinden via ohmydish.nl.

Gemarineerde kip in yuzu sap

Deze gemarineerde kip in yuzu sap, knoflook en gember is het hele jaar door lekker. Deze Japanse citrus kan ook vervangen worden door limoen of citroen.

Dit recept Gemarineerde kip in yuzu sap kun je vinden via ohmydish.nl.

Quiche met bloemkool en broccoli

Een quiche met bloemkool en broccoli is heerlijk tijdens koude dagen. Met een mooie gele kleur van kerrie, wat qua smaak perfect past in deze hartige taart.

Dit recept Quiche met bloemkool en broccoli kun je vinden via ohmydish.nl.

25 leuke en lekkere Sinterklaas recepten van 2019

Ben je op zoek naar leuke en lekkere Sinterklaas recepten voor pakjesavond 2019? Wij hebben een overzicht gemaakt van 25 leuke en lekkere Sinterklaas recepten die je samen met je kinderen kunt maken! Een gevarieerd overzicht van snoepgoed, cake en allerlei lekkers! Maar ook nadat de lieve goede Sint het land weer verlaten heeft kun […]

Dit recept 25 leuke en lekkere Sinterklaas recepten van 2019 kun je vinden via ohmydish.nl.

Roomborstplaat

Ouderwets snoepgoed dat volgens velen niet mag ontbreken tijdens Sinterklaas. Deze lekkernij is heel zoet en daarom vooral voor echte zoetekauwen!

Dit recept Roomborstplaat kun je vinden via ohmydish.nl.

Pompoen chili

Deze pompoen chili zit boordevol kruiden, gehakt en nog meer groenten. Je kunt deze zo pittig maken als je zelf wilt. Wij serveerden deze met rijst.

Dit recept Pompoen chili kun je vinden via ohmydish.nl.

Kip alfredo pizza

Een kip alfredo pizza is een pizza met witte saus ipv een saus op basis van tomaat. Heerlijk met artisjok, spekjes en 2 soorten kaas.

Dit recept Kip alfredo pizza kun je vinden via ohmydish.nl.

Kersen pannenkoeken

Heerlijke dikke kersen pannenkoeken zoals mijn oma ze vroeger maakte. Een simpel pannenkoekenbeslag met kersen erdoorheen.

Dit recept Kersen pannenkoeken kun je vinden via ohmydish.nl.

Bruschetta met mascarpone en granaatappel

Deze bruschetta met mascarpone en granaatappel zien er niet alleen kleurrijk uit, ze zijn ook nog eens heerlijk door de gepofte zachte knoflook.

Dit recept Bruschetta met mascarpone en granaatappel kun je vinden via ohmydish.nl.

Pompoenpudding

Romige en zachte pompoenpudding is een heerlijk herfstig toetje. Je kunt eventueel honing gebruiken i.p.v. suiker. Klaar binnen 40 minuten.

Dit recept Pompoenpudding kun je vinden via ohmydish.nl.

Basis hartige taart deeg (quiche)

Een basis hartige taart deeg, oftewel de bodem is makkelijk zelf te maken en zoveel lekkerder dan kant-en-klaar. Heerlijk met bloem, roomboter en water.

Dit recept Basis hartige taart deeg (quiche) 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.