Jouw gratis recepten update! Bekijk deze e-mail in je browser

OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

Ik hoorde dat het gister flink tekeer ging in Nederland, hopelijk is alles in orde! Vrijdag is het weer Valentijnsdag, ga jij je geliefde verrassen met iets lekkers?

Bedankt voor de leuke en lekkere suggesties voor de prei in mijn moestuin. Jullie ideeën staan op de planning om te maken, dus binnenkort online!

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

Brioche gevuld met fruit

Een heerlijk luchtige en licht zoete brioche gevuld met fruit. Met een laagje vijgenjam en verse cranberries, of gebruik een andere fruitsoort naar keuze!

Dit recept Brioche gevuld met fruit kun je vinden via ohmydish.nl.

Fruitspiesjes

Met deze leuke fruitspiesjes maak je van fruit eten een traktatie, erg gezond en ziet er ook leuk uit!

Dit recept Fruitspiesjes kun je vinden via ohmydish.nl.

Babi panggang saus

Deze bekende babi panggang saus van de afhaal chinees is ontzettend makkelijk om te maken. Fantastisch bij babi panggang, oftewel gegrild varkensvlees.

Dit recept Babi panggang saus kun je vinden via ohmydish.nl.

Bloemkool recepten

Bloemkool is één van de vele soorten kool die er bestaan, deze prachtige witte koolsoort is wereldwijd bekend en wordt veel gegeten. Ze bestaan ook in andere kleuren en andere soorten, denk maar eens aan de prachtige paarse bloemkool. Een simpele gekookte bloemkool met bechamelsaus is hier nog steeds favoriet. Maar je kunt er nog […]

Dit recept Bloemkool recepten kun je vinden via ohmydish.nl.

Gebakken bloemkool

Deze gebakken bloemkool is ontzettend veelzijdig. Bloemkoolroosjes met een krokant en kruidig jasje zijn heerlijk als hapje of bijgerecht.

Dit recept Gebakken bloemkool kun je vinden via ohmydish.nl.

Kabeljauw met gewokte groenten

Deze kabeljauw met gewokte groenten is een heerlijk fris en licht voorgerecht. Simpelweg verdubbel de ingrediënten voor een makkelijke hoofd maaltijd.

Dit recept Kabeljauw met gewokte groenten kun je vinden via ohmydish.nl.

Valentijn pavlova met rood fruit

Deze valentijn pavlova met rood fruit is makkelijk te maken, een ideale zoete afsluiter van een valentijnsdiner of maak ze voor Moederdag.

Dit recept Valentijn pavlova met rood fruit kun je vinden via ohmydish.nl.

Ajam pedis

Ajam pedis, oftewel Indonesische hete kip is een heerlijke doordeweekse maaltijd. Een heerlijke saus van tomaat, citroengras, knoflook en meer.

Dit recept Ajam pedis kun je vinden via ohmydish.nl.

Zoete chilisaus

Zelfgemaakte zoete chilisaus is makkelijk en snel te maken met weinig ingrediënten. Je kunt deze ook nog eens naar smaak zoeter of pittiger maken, ideaal!

Dit recept Zoete chilisaus kun je vinden via ohmydish.nl.

Spruitjes recepten

Spruitjes, ook wel spruitkool, kent vele soorten rassen die je in de moestuin kunt hebben. De perfecte groenten als je in de de koude maanden nog iets wil oogsten. Deze mini kooltjes zijn het lekkerste als je deze niet te lang kookt, bij te lang koken worden ze namelijk iets bitter. Spruitjesstamppot Spruitjesquiche Geroosterde spruitjes […]

Dit recept Spruitjes recepten kun je vinden via ohmydish.nl.

Gebakken chorizo

Heerlijk tapas recept voor bij een glas rode wijn of een biertje. Met maar 3 ingrediënten en klaar in maar 5 minuten tijd!

Dit recept Gebakken chorizo kun je vinden via ohmydish.nl.

Hutspot ovenschotel

Een hutspot ovenschotel is 2 heerlijke dingen combineren. Want wat is er lekkerder dan een stamppot? Een stamppot met een krokante kaaslaag!

Dit recept Hutspot ovenschotel kun je vinden via ohmydish.nl.

Copyright © 2014 - 2020 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.