OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

De afgelopen weken zijn er weer verschillende soorten recepten online gekomen. Van vlees tot vis, vegetarisch en baksels. Wat zijn jullie favorieten?

De komende weken online: een toetje met chocolade alvast voor Pasen, zelf kroketten maken, zuurkool met ananas en meer.

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

Romig kiwi toetje

Een romig kiwi toetje is makkelijk om te maken met weinig ingrediënten. Heerlijk met een vleugje kokos, maar zonder kokos ook érg lekker!

Dit recept Romig kiwi toetje kun je vinden via ohmydish.nl.

Stoofvlees met appelstroop en champignons

Heerlijk simpel stoofvlees met appelstroop en champignons met gekookte aardappelen en rode kool. Een AVG-tje, maar dan net even anders.

Dit recept Stoofvlees met appelstroop en champignons kun je vinden via ohmydish.nl.

Mini rode kool strudel

Deze mini rode kool strudel is heerlijk krokant en snel klaar door het gebruik van filodeeg. Je kunt de rode kool zelf maken maar kant-en-klaar kan ook.

Dit recept Mini rode kool strudel kun je vinden via ohmydish.nl.

Kip tajine

Heerlijk éénpansgerecht uit de tajine met kip, aardappelen, sinaasappels en olijven. Weinig voorbereiding nodig!

Dit recept Kip tajine kun je vinden via ohmydish.nl.

Snelle mac and cheese

Deze snelle mac and cheese aten wij vroeger vaker want mijn moeder maakte dit regelmatig. Soms met extra hamblokjes, maar meestal zonder.

Dit recept Snelle mac and cheese kun je vinden via ohmydish.nl.

Parelcouscous salade met bloemkool

Deze parelcouscous salade met bloemkool is fris en hartig tegelijk. Een salade die lekker is als lunch of een vegetarische maaltijd met extra brood.

Dit recept Parelcouscous salade met bloemkool kun je vinden via ohmydish.nl.

Nederlandse foodblogs die je kunt gaan volgen in 2020

Een overzicht van de (62!) allerleukste Nederlandse foodblogs die je zeker eens moet bekijken om inspiratie in de keuken op te doen! Wij vinden het vooral leuk om de verschillende stijlen van recepten, teksten en fotografie te zien. Bekijk deze lijst met geweldige Nederlandse foodbloggers en ontdek nieuwe sites in 2020! Zomaar een foto van […]

Dit recept Nederlandse foodblogs die je kunt gaan volgen in 2020 kun je vinden via ohmydish.nl.

Bladerdeegrolletjes met pesto en kaas

Trek in een lekker hapje? Deze bladerdeegrolletjes met pesto en kaas zet je zó op tafel. Recept voor 16 bladerdeegrolletjes of 4 personen.

Dit recept Bladerdeegrolletjes met pesto en kaas kun je vinden via ohmydish.nl.

Viscurry

Deze viscurry is ontzettend geurig, kruidig en smaakvol. Makkelijk te maken in minder dan een uur tijd. Met verschillende soorten groenten en witvis.

Dit recept Viscurry kun je vinden via ohmydish.nl.

Spritsen

Spritsen zijn klassieke Nederlandse koeken met een ontzettend volle boter smaak en een snuf vanille. Heerlijke koekjes om zelf te bakken!

Dit recept Spritsen kun je vinden via ohmydish.nl.

15 x paasrecepten

Tijdens Pasen staat het samenzijn centraal, veelal tijdens het ontbijt of de brunch. Verschillende soorten brood, beleg en eiergerechten, maar ook gebakjes, taarten en toetjes horen bij Pasen. Paasontbijt / Paasbrunch Een bagel met roomkaas, ei en gerookte kalkoen is de perfecte Paaslunch. Ook erg lekker met gerookte kipfilet. Schotse eieren zijn omsloten met een […]

Dit recept 15 x paasrecepten kun je vinden via ohmydish.nl.

Lasagne bolognese

Een heerlijke lasagne bolognese met laagjes saus van gehakt en tomaat, bechamelsaus en kaas. Een klassieker die elke keer weer een feestje is.

Dit recept Lasagne bolognese 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.