OHMYDISH

Recepten update

Hallo kookliefhebbers,

Ik heb een grote liefde voor patisserie, maar gek genoeg heb ik de afgelopen weken geen nieuwe taart of dessert online gezet! Dat komt niet vaak voor maar ik ga het inhalen, beloofd! Zoek je toch bakinspiratie, neem dan hier eens een kijkje.

Zoals ik al eerder schreef blijkt in deze tijd veel vraag te zijn naar budget recepten, deze heb ik verzameld en zal ik steeds blijven aanvullen.

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

Crudité

Makkelijk en smaakvol gerecht uit Frankrijk. Rauwe groenten met een heerlijke dipsaus met limoen en parmezaanse kaas.

Dit recept Crudité kun je vinden via ohmydish.nl.

Zelf rode zuurkool maken

Ingrediënten 2 rode kolen 100 ml azijn per kilo kool 20 gram zout per kilo kool peper naar smaak ongeveer 6 jeneverbessen Kookgerei zuurkoolpot van tenminste 3 liter – Dit is een keramische pot die gewichten bevat en een luchtslot heeft. Kijk op de foto's hoe zo'n zuurkoolpot eruit ziet. mandoline, snijmachine of snijd de […]

Dit recept Zelf rode zuurkool maken kun je vinden via ohmydish.nl.

Viskoekjes

Deze heerlijk geurende viskoekjes zijn klaar binnen 20 minuten. Perfect voor een frisse lunch of snack in de lente of zomer, eventueel met tartaarsaus.

Dit recept Viskoekjes kun je vinden via ohmydish.nl.

Mini quiches met ananas

Een heerlijke combinatie van zoete ananas met knapperige broccoli in deze mini quiches.

Dit recept Mini quiches met ananas kun je vinden via ohmydish.nl.

Zapiekanka

Zapiekanka is een heerlijk broodje uit Polen met gebakken champignons, ui, kaas en tomatenketchup. Recept voor twee personen.

Dit recept Zapiekanka kun je vinden via ohmydish.nl.

Budget recepten

Goedkoop eten hoeft niet saai of smaakloos te zijn. Andersom geldt dit natuurlijk ook, dure ingrediënten betekenen niet automatisch een smaakvolle maaltijd. Het gaat erom wat je ermee doet. Niet elk product heeft exact dezelfde smaak, maar goedkopere basis ingrediënten zijn vaak net zo smaakvol als diezelfde duurdere basis ingrediënten. Onnodig geld uitgeven vind denk […]

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

Vegetarische filodeeg taart met broccoli

Een heerlijke krokante vegetarische filodeeg taart met broccoli die binnen een uur op tafel staat. Met 2 soorten kaas en pesto.

Dit recept Vegetarische filodeeg taart met broccoli kun je vinden via ohmydish.nl.

Spaghetti met tonijn

Deze spaghetti met tonijn is ontzettend makkelijk en staat binnen een half uur op tafel. Lekker verfrissend voor de lente met kappertjes en citroen.

Dit recept Spaghetti met tonijn kun je vinden via ohmydish.nl.

Komkommerhapjes met kruidenkaas en ham

Een lekker, snel en vooral makkelijk koud borrelhapje die iedereen kan maken! Klaar in maar 5 minuutjes.

Dit recept Komkommerhapjes met kruidenkaas en ham kun je vinden via ohmydish.nl.

Grieks stoofvlees

Dit Grieks stoofvlees is extra lekker en fris met tzatziki, olijven en feta. Dat maakt dit stoofvlees uit de slowcooker of braadpan het hele jaar ideaal.

Dit recept Grieks stoofvlees 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.