

# Receptenpagina

Deze pagina is bedoeld voor recepten. Inmiddels staan er al een paar recepten op, maar er is plaats voor nog veel meer. Daar hebben we jouw culinaire en creatieve hulp bij nodig!



Het is de bedoeling dat deze pagina gevuld gaat worden met recepten van producten of gerechten, die we kennen vanuit Nederland, maar die in Oostenrijk niet of nauwelijks te koop zijn of waarvan de ingrediënten niet te krijgen zijn.

Denk bijvoorbeeld bij niet te koop aan kroketten, bitterballen of vegetarische balletjes (van AH). En wat dacht je van die lekkere cakes, die je in Nederland bakte met zelfrijzend bakmeel, of de appeltaart, die altijd lukte met Appeltaartmix van Honig?

Hoe heb je dat in Oostenrijk opgelost? Laat het mij weten!

Maar het kunnen natuurlijk ook recepten zijn van producten die je in Oostenrijk wel

kunt kopen, maar die je toch zelf bent gaan maken, omdat zelfgemaakt gewoon veel lekkerder is. Wat dacht je van patat, mayonaise, pindakaas, advocaat, brood . . . vul maar in. Laat het mij weten!

Maar . . . we kennen allemaal natuurlijk ook lekkere, Oostenrijkse gerechten, die je ook zelf kunt maken. Bovendien kan je dan van de gelegenheid gebruik kunt maken om ze een beetje te "ver-Nederlandsen". Goede voorbeelden zijn haringsalade en apfelstrudel.

Aanbevelenswaard is het, dat je de recepten zelf al een keer hebt gemaakt, voordat je ze aan mij opstuurt, dat ze gelukt zijn en dat je tevreden was met het resultaat. Opzoeken op internet kan iedereen. Het gaat juist om jouw ervaring!

Je kunt je recepten mailen door te klikken op de knop "Meel jouw recept" boven aan de receptenpagina. Geef je ingrediënten op en beschrijf in het kort de bereidingswijze. Ik maak er dan een mooi verhaal van. Als je een scanner hebt, scan dan je recept met al je op- en aanmerkingen, want die maken juist het perfecte eindresultaat uit!

Ich bin gespannt!  
**Karin Mollee**

