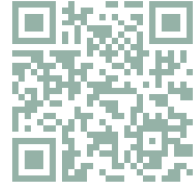


 enkele minuten



NAAR DE VIDEO?

KEUKENGEREI:

- SCHAALTJE
- EETLEPEL
- THEELEPEL
- VORK



INGREDIËNTEN:

- 3 EETLEPELS MAYONAISE
- 1 THEELEPEL KNOFLOOKPOEDER
- BIESLOOK



BEREIDINGSWIJZE:

1. 3 eetlepels mayonaise in een schaal scheppen



2. 1 theelepel knoflookpoeder toevoegen



3. bieslook op het mengsel toevoegen



4. Met een vork heel goed door mengen



Will's
KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp

 enkele minuten



NAAR DE VIDEO?

KEUKENGEREI:

- SCHAALTJE
- MAATBEKER
- 2 EETLEPEL
- THEELEPEL
- VORK



INGREDIËNTEN:

- 4 EETLEPELS MAYONAISE
- 2 EETLEPELS KETCHUP
- 100 ML KOOKROOM
- SCHEUTJE WHISKEY
- 1 THEELEPEL PAPRIKAPOEDER
- SCHEUTJE WORCESTERSAUS
- KLEIN BEETJE CITROENSAP



BEREIDINGSWIJZE:

1. 4 eetlepels mayonaise in een schaal scheppen
2. 2 eetlepels ketchup toevoegen
3. 100 ml kookroom op het mengseltje schenken
4. Een scheutje whiskey erbij schenken
5. 1 eetlepel paprikapoeder toevoegen
6. Scheutje worstestersaus erbij
7. En als laatste een beetje citroensap
8. Met een vork alles heel goed mengen



Will's

KOOKVLOG

EEN SAMENWERKING VAN:



stichting
IN CONTACT
MET AFASIE

EN



Webontwerp

Recept Honing-mosterdsaus

 enkele minuten



NAAR DE VIDEO?

KEUKENGEREI:

- SCHAALTJE
- 2 EETLEPELS
- VORK



INGREDIËNTEN:

- 6 EETLEPELS MAYONAISE
- 1 EETLEPEL MOSTERD
- 1 EETLEPEL HONING
- DILLE



BEREIDINGSWIJZE:

1. 6 eetlepels mayonaise in een schaal scheppen
2. 1 eetlepel mosterd toevoegen
3. 1 eetlepel honing toevoegen
4. Dille op het mengsel strooien
5. Met een vork alles heel goed mengen

