

[Bekijk deze e-mail nieuwsbrief in je browser](#)

Miljusčka



Lieve lezer,

Zo, dat was me het weekje wel! Samen met mijn team legde ik de laatste hand aan Miljusčka Magazine No.3. Het werd een aantal avonden flink doorhalen om de puntjes op de i te zetten. Binnenkort valt het blad bij iedereen die 'm heeft besteld op de deurmat, en ik ben zó benieuwd wat jullie er van vinden! Pas op: het is nogal een boekwerk geworden, dus mocht je een harde plof horen... Dan weet je dat mijn 260 (!) pagina's tellende magazine binnen is. Ik heb nu alvast respect voor de postbodes!

In drukke tijden ben ik blij met mijn huis, dat ondanks de zoete inval van kinderen, familie en vrienden ook echt een rustpunt voor me is. Een tijdje geleden kon je in het artikel [hometour: binnenkijken bij Miljusčka](#) een kijkje nemen in mijn huis: van hal tot slaapkamer, van keuken tot inloopkast. Maar in dat artikel vertelde ik je destijds ook dat er nog meer ruimtes waren die we op moesten knappen...

En iedereen die verbouwt, weet: dat geeft enorme stress. Daarom ben ik zo blij dat we eindelijk die nog-te-doen projecten hebben kunnen afvinken. Check! Een van de ruimtes die aangepakt moest worden was de keuken, waar we nog een extra bijkeuken in wilden bouwen om te gebruiken als studio. En dat is gelukt! Samen met Mandemakers heb ik van mijn keuken, bijkeuken, bar én wasruimte iets heel bijzonders gemaakt.

[Benieuwd hoe het geworden is? In dit artikel vind je alle foto's!](#) Daar specificeer ik ook per ruimte welke merken, materialen en producten zijn gebruikt.

Voor nu wens ik je graag een ontzettend fijne zondag, met hopelijk lieve mensen om je heen en lekker eten in het vooruitzicht. Inspiratie nodig...? Hieronder deel ik mijn favoriete nieuwe recepten. Veel kook- en bakplezier gewenst!

Liefs,
Miljusčka



Deze recepten kwamen deze week online:

- [Vegetarische hartige banketletter](#)
- [Captain's dinner met kapucijners en spek](#)
- [Sinterklaas bladerdeeg stafjes met kaas](#)
- [Het allerlekkerste kaasfondue recept](#)
- [Steak tartaar: een klassiek Frans gerecht](#)
- [Surinaamse bakkelljauw fritas](#)

En een lekker zoet recept:

- [Aardbeientoetje in een potje: met kruimeldeeg en macadamia's](#)

Benieuwd naar het **weekmenu** voor aankomende week? [Die vind je hier.](#)



[Meteen naar de website?](#)



Copyright © 2021 [Miljusčka.nl](#), All rights reserved.

Vragen? Mail dan naar:
redactie@miljusčka.nl

Je ontvangt deze e-mail omdat je je hebt aangemeld voor deze nieuwsbrief.

Wil je wijzigen hoe je deze e-mails ontvangt?
Je kunt je [e-mail voorkeuren bijwerken](#) of [jezelf afmelden voor deze lijst](#).