

Experts de l'industrie alimentaire

Chefs et recettes

Inspiration de produits

ENSEIGNANTE LE JOUR, PASSIONNÉE DE CUISINE LE SOIR, AVEC KARLIE'S KITCHEN

Profil de l'auteur

Nom: Karlie Krisko

Âge: 27 ans

Ville: Winnipeg

Profession actuelle: Enseignante au primaire

Passe-temps favoris: Quand je ne suis pas dans la cuisine, j'aime lire et passer du temps à l'extérieur avec ma famille.

Livre de recettes favori: Cravings : Hungry for More par Chrissy Teigen

Plat favori: Il n'y a rien de tel qu'un bon hamburger juteux.

Gadget de cuisine favori: Presse-ail, parce que personne ne veut des doigts qui sentent l'ail!

À propos de l'auteur

Ayant toujours eu un amour pour la nourriture et une passion pour la cuisine, j'ai lancé Karlie's Creative Kitchen en juin 2017. Ce qui a commencé par quelques articles sur les médias sociaux afin de partager les recettes d'autres chefs s'est transformé en un formidable exutoire créatif où je peux m'exprimer et partager mes propres créations! Je m'efforce de créer des repas sains, rapides, délicieux et qui débordent de saveurs audacieuses et fraîches.

FAQ avec Karlie Krisko

1. Avez-vous un porte-bonheur dans votre cuisine?

Je n'ai pas de porte-bonheur, mais mon chien, Snickers, me tient toujours compagnie quand je crée des plats dans ma cuisine.

2. Votre épice favorite?

Paprika fumé. Il a un goût délicieux et très fumé et ajoute vraiment une bonne touche de saveur!

3. Quelle est la dernière chose que vous avez brûlée?

J'ai récemment brûlé du vinaigre balsamique en essayant d'en faire une réduction. Je ne referai plus JAMAIS cette erreur!

4. Qu'est-ce qui vous met en colère dans la cuisine?

Il peut m'arriver d'être dépassée lorsque j'essaie de cuisiner trop de choses à la fois. Je suis plus assidue dans la préparation de tous mes ingrédients à l'avance, ce qui m'a aidé à éliminer une partie du stress lié à la cuisson.

5. Quelle est la dernière combinaison de saveurs que vous avez découverte?

Avec l'été qui arrive, j'ai hâte de cultiver et d'ajouter des herbes fraîches à tous mes plats. Les herbes fraîches ajoutent tellement de saveur à vos aliments!

6. Quel est l'achat le plus cher dans votre cuisine?

Je serais perdue sans mon mélangeur KitchenAid. Je pense que ma prochaine folie sera d'investir dans certains de ses accessoires (des pâtes fraîches, quelqu'un?)

7. Écoutez-vous de la musique dans la cuisine? Quelle est votre chanson préférée?

Toujours! En ce moment, je suis obsédée par Khalid, Kasey Musgraves et Lizzo.

8. Quel est votre plat réconfortant préféré?

Je n'ai jamais goûté à un œuf à la bénelictine que je n'ai pas aimé. Servi avec des pommes de terre rissolées extra croustillantes, bien sûr!

9. Quelle est votre odeur favorite dans la cuisine?

Existe-t-il quelque chose de meilleur que le beurre, les oignons et l'ail? C'est paradisiaque.

10. Si vous pouviez changer quoi que ce soit dans l'industrie alimentaire, qu'est-ce que ce serait?

L'accessibilité à la nourriture est une question que j'étudie depuis quelque temps. Je pense que des aliments sains et délicieux devraient être offerts et abordables pour tous.

11. Qu'admirez-vous chez les autres chefs ou influenceurs des médias sociaux?

La créativité que je vois en ligne ne cesse de m'épater! Qu'il s'agisse de présentation, de photographie à plat ou de combinaisons de saveurs, il y a tant de gens incroyables qui font des choses très uniques en ligne.

12. Qui est votre plus grande source d'inspiration?

Sans aucun doute, mon mari et ma famille. Rien ne me rend plus heureuse que de prendre le temps de préparer un repas avec amour et de le partager avec mes proches.

13. De quel plat êtes-vous le plus fier?

Aucun plat précis ne me vient à l'esprit, mais je suis toujours fière quand je prends un risque, prépare quelque chose de nouveau, et que le résultat a bon goût.

14. De quel ingrédient ne pouvez-vous pas vous passer?

Il n'y a rien de mieux qu'une huile d'olive de bonne qualité. Cela change vraiment tout!

15. Quel serait votre conseil favori pour les autres influenceurs des médias sociaux?

N'ayez pas peur de commencer! S'exposer ainsi peut être intimidant, mais c'est aussi très gratifiant de partager ses créations avec le monde entier.

SUIVRE KARLIE KRISKO

 [Karlies Kitchen](#)

