MOTO FRESH BAG

HET ZELF BEREIDEN VAN GERECHTEN IN JOUW ACCOMMODATIE

Beeksebergen.nl

VOORGERECHTEN

Carpaccio met huisgemaakte pesto, noten sla en pijnboompitjes

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Haal de carpaccio uit de verpakking (met het plasticje naar onder) en draai het in een beweging om op een klaarstaand bord. Daarna het plastic verwijderen en dan naar smaak afkruiden met peper en zout.
De sla aanmaken met de olie en deze op de carpaccio leggen. Vervolgens de pesto en pijnboompitjes met een lepel rondom de carpaccio verdelen.

Gerookte zalm met frisse salade

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Neem de zalm uit de verpakking (met het plasticje naar onder) en draai het in een beweging om op een klaarstaand bord. Daarna het plastic verwijderen.
De sla aanmaken met ongeveer de helft van de dressing en goed mengen. Daarna de sla op de zalm leggen. Vervolgens de rest van de dressing met een lepel rond de zalm dresseren, evenals de ui en kappertjes.

Salade met geitenkaas, gemengde noten en honing dressing

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

De oven voorverwarmen op 180 graden en de kaas 4 minuten in de oven plaatsen net voor het serveren.
De salade aanmaken met de helft van de dressing en goed mengen. De aangemaakte salade op een bord leggen. Vervolgens de andere helft van de dressing met een lepel eroverheen verdelen. Tot slot de noten erover strooien en als laatste de plak geitenkaas erop leggen.

Salade met gerookte pasham met tutti frusti compote, salade en een crostini

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

De salade aanmaken met de olie en op het bord dresseren. Vervolgens de ham plooien en tegen de sla aanleggen, de compote met een lepel in 2 of 3 delen over het bord verdelen en de stroop met een lepel op het bord doen. Tot slot de crostini eroverheen leggen.

HOOFDGERECHTEN

Groentecurry met rijst

Verwarm een pan met water tot tegen het kookpunt.
Plaats nu de zakjes gedurende 10 minuten in het hete water **(let op: onder het kookpunt houden).** Daarna de zakjes uit het water halen en even uit laten lekken.
De rijst mooi in het midden van een bord leggen en daarna de curry eromheen scheppen.
Tot slot de uitjes eroverheen strooien.

Asperges met boerenham, krieltjes, scharrelei en botersaus

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Plaats nu de zakjes gedurende 10 minuten in het hete water **(let op: onder het kookpunt houden).** Daarna de zakjes uit het water halen en even uit laten lekken. Ondertussen de botersaus in een pannetje opwarmen tot ongeveer 50 graden (niet te heet). Plaats daarna de ham ongeveer 4 minuten in de voorverwarmde oven. Als alles warm is een schone keukendoek in een bak of op een groot bord leggen en de asperges hierop leggen, zodat eventueel overtollig vocht in de doek kan trekken. Nu de asperges op een bord plaatsen met de krieltjes, de ham en het ei in tweeën. De boter kan erbij of apart geserveerd worden.

Gebakken zeebaars met groenten, aardappeltjes en witte wijn saus

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Verwarm een pan met water tot tegen het kookpunt. De oven voorverwarmen op 180 graden. Plaats de aardappeltjes ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven en zet na 10 minuten de zeebaars erbij. De saus in een pannetje opwarmen.
Plaats nu de zakjes gedurende 10 minuten in het hete water **(let op: onder het kookpunt houden).** Hierna alle componenten dresseren.

Ravioli met champignons en truffel, groenten en truffelsaus

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen. Verwarm een pan met water tot tegen het kookpunt. Verwarm de saus in een pannetje en doe de zakjes 10 minuten in de pan **(let op: onder het kookpunt houden).**
Hierna alle componenten dresseren.

Gebakken zalmfilet met couscous, wittewijnsaus en krieltjes

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Verwarm een pan met water tot tegen het kookpunt en voeg hieraan de couscous toe. Verwarm de saus in een pannetje en doe de zakjes 10 minuten in de pan **(let op: onder het kookpunt houden)**. Verwarm de oven voor op 180 graden en zet het bakje met zalm 8 minuten in de oven. Als alles warm is, kun je het samen op een bord serveren.

Rump steak gebakken met aardappelwedges, gemengde groenten en rode wijnsaus

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.

Verwarm een pan met water tot tegen het kookpunt. De oven voorverwarmen op 180 graden. Plaats nu de zakjes gedurende 10 minuten in het hete water **(let op: onder het kookpunt houden).**
Plaats de aardappelwedges ongeveer 15 minuten in de voorverwarmde oven en zet na 6 minuten de steak erbij. De saus in een pannetje opwarmen.
Het bord opmaken.

DESSERTS

Hangop met karamel saus en brownie

Verwarm de oven voor op 160 graden en plaats het aluminium bakje met de brownie ongeveer 6 minuten in de oven. Laat met een lepel de karamelsaus over een bord lopen en voeg de hangop toe. Als laatste plaats je de brownie op het bord.

Kaas bordje met appelstroop en croutons

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.
Dresseer alles op een bord of voor meerdere personen op een schaaltje.

Chocoladetaartje met vanillesaus en gesuikerde amandel

Haal alles 30 minuten voor het serveren uit de koeling, zodat het op temperatuur kan komen.
Dresseer alles op een bord.