

MOTO FRESH BAG



Moto



**GENIET VAN HEERLIJKE
KERSTGERECHTEN, DIE JE
ZELF KUNT BEREIDEN**

MENU MET VLEES

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



VOORGERECHT



Trio van wild | paté | ham | wildebouillon met knolselderij

Verwarm de wild-bouillon in een pan, samen met de knolselderij. Plaats de paté op het bord en leg de ham met de rode ui en de salade ernaast. Schenk de bouillon in een kopje en zet dit naast de paté en de ham op het bord.



HOOFDGERECHT



Rumpsteak | rode wijnsaus | gegrilde groenten | aardappeltaartje

Verwarm de oven voor op 180 graden. Zet het aardappeltaartje 15 minuten in de oven. Plaats daarna de rumpsteak met de gegrilde groenten gedurende 8 minuten in de oven. Warm de rode wijnsaus op in een pannetje. Plaats de rumpsteak en de gegrilde groente op het bord, leg het aardappeltaartje ernaast. Schenk de rode wijnsaus eroverheen en maak er een feestelijk geheel van.



NAGERECHT



Bavarois van bosvruchten | frambozensaus | krokant koekje

Giet de frambozensaus over het bord. Plaats de bavarois in het midden van het bord en plaats het koekje hier bovenop. Leg de bolletjes slagroom ernaast.



MENU MET VIS

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



Salade met gebakken gamba's | pompoen | limoendressing

Verwarm de oven voor op 175 graden. Plaats de gamba's 5 minuten in de oven. Maak de salade aan met de pompoen en de helft van de limoendressing en verdeel deze over het bord. Haal daarna de gamba's uit de oven en leg ze op de salade. Schenk de overige limoendressing eroverheen en strooi de pompoenpitten er overheen.



Victoriabaars | gepofte cherrytomaatjes | tagliatelle | basilicumsaus

Verwarm een pan met water tot het kookpunt en verwarm de oven voor op 180 graden. Als het kookpunt bereikt is mag het vuur lager, zodat het niet meer kookt. Leg het zakje met pasta 10 minuten in het hete water. Plaats intussen de Victoriabaars met de cherrytomaatjes 7 minuten in de voorverwarmde oven. Verwarm de saus in een pannetje. Leg de pasta op het bord, leg de Victoriabaars en cherrytomaatjes op de pasta en schenk de basilicumsaus eroverheen.



Chocolade-dessert

Plaats de chocolademousse, de chocolade brownie en de chocolade ganache op het bord. Schenk de vanillesaus ertussen en strooi de gesuikerde amandelen over de vanillesaus. Maak er een feestelijk geheel van.



MENU VEGETARISCH

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



VOORGERECHT



Salade Chioggia-biet | olijven | basilicumolie | Parmezaanse kaas

Maak de groene salade aan met de olijven en de basilicumolie. Verdeel de Chioggia-biet over het bord. Schenk met een lepel de tuinkruidencrème over de biet en leg er de aangemaakte salade op. Strooi de Parmezaanse kaas er overheen.



HOOFDGERECHT



Quinoa met gebakken oesterzwam | gebakken kastanjes | groene paprika | broodkrokantjes van focaccia | kruidendressing

Verwarm een pan met water tot het kookpunt en verwarm de oven voor op 180 graden. Verhit de kastanjes, de oesterzwam en de groene paprika in de oven gedurende 8 minuten. Leg het zakje met quinoa gedurende 10 minuten in de pan met water. Meng de gebakken kastanjes, de oesterzwam en de groene paprika met de quinoa. Plaats deze op het bord en schenk de kruidendressing er overheen. Voeg tot slot de broodkrokantjes toe.



NAGERECHT



Clafoutis met boerenjongens | honing | kaneelroom

Verdeel de honing met een lepel over het bord. Leg daar de clafoutis op samen met de koude boerenjongens. Je kunt de boerenjongens ook warm maken, plaats ze dan 10 minuten in de oven op 170 graden. Leg de kaneelroom op de clafoutis.



KINDERMENU

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



Salade met gerookte hoen | mango | yoghurt-gember saus

Verdeel de salade over het bord en leg de mango er op een speelse manier op. Plaats de gerookte hoen bovenop de mango en schenk de yoghurtgember saus over de salade.



Penne pasta | tomatensaus | groenten | geraspte kaas

Verwarm de tomatensaus in een pan. Verwarm een pan met water tot het kookpunt, haal de pan van het vuur en warm de zakjes met pasta en groenten 10 minuten op in het hete water. Leg de pasta met de groenten op het bord en schenk hier de tomatensaus overheen. Maak het gerecht af door de geraspte kaasvlokken eroverheen te strooien.



Soesjes | vruchtensaus

Veeg de vruchtensaus met behulp van een lepel over het bord. Plaats de 3 soesjes in het midden van het bord en leg de slagroom ernaast.

