

MOTO FRESH BAG



Moto



**GENIET VAN HEERLIJKE
GERECHTEN, DIE JE ZELF
KUNT BEREIDEN IN JE
ACCOMMODATIE**

Beste gast,

Leuk dat je voor een Moto Fresh Bag hebt gekozen. In dit document vind je de bereidingswijze van de verschillende Fresh Bags.

Al onze gerechten zijn met zorg door ons team samengesteld, met verse ingrediënten en producten van de beste kwaliteit.

In Beekse Bergen laten we je zien en ervaren hoe mooi de natuur is. Om de natuur te beschermen, proberen wij allerlei facetten in onze parken zo duurzaam mogelijk te maken. Zo zijn er een aantal duurzame gerechten te verkrijgen en zijn er ook gerechten zonder vlees of vis.

In deze bereidingswijze leggen we je uit hoe je de gerechten kunt bereiden en hoe je ze kunt presenteren. Maar maak er vooral je eigen feestje van; haal de chef-kok in je naar boven!

We wensen je veel plezier met het bereiden van deze gerechten en eet smakelijk!

Namens team Moto

Will van Kaam Executive Chef

Joep Gerrits Food & Beverage Manager Moto

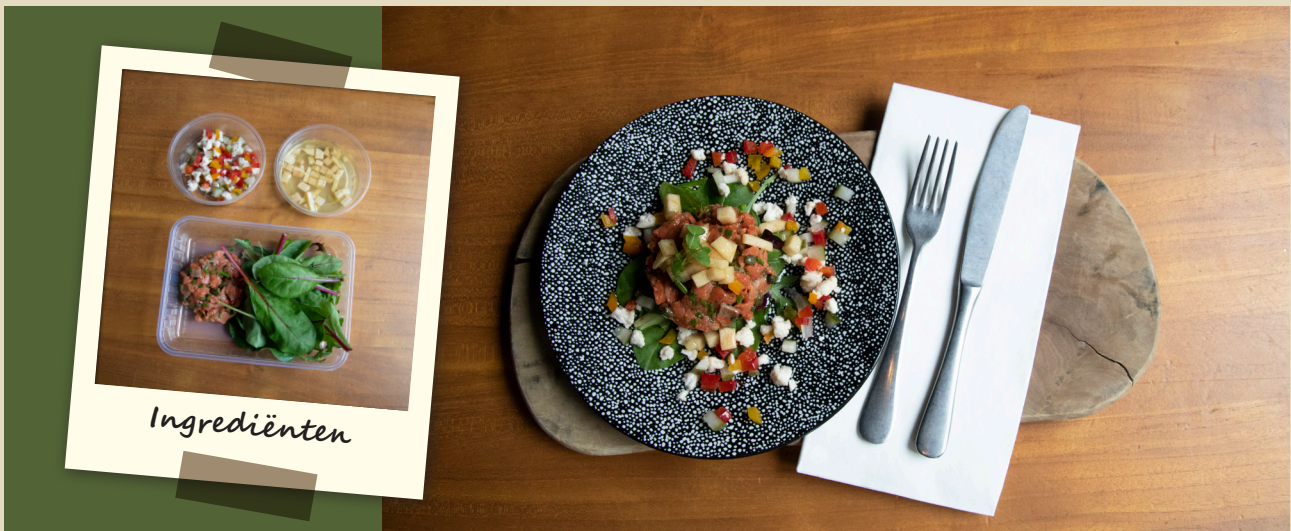
VOORGERECHTEN

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



Carpaccio met huisgemaakte pesto | notensla | pijnboompitjes

Haal de carpaccio uit de verpakking (met het plastic naar onder) en draai het in één beweging om op het bord. Verwijder daarna het plastic. Maak de notensla aan met olie en leg deze op de carpaccio. Verdeel vervolgens de pesto en pijnboompitjes op een speelse manier over de carpaccio.



Tartaar van gerookte zalm | appel dressing | zoetzure groenten

Leg de zalm in het midden van het bord. Maak de sla aan met de helft van de dressing en plaats deze boven op de zalm. Schenk daarna de overgebleven dressing eroverheen en leg de groenten erbij.



Salade met geitenkaas | gemengde noten | honingdressing

Verwarm de oven voor op 180 graden. Maak de salade aan met de helft van de dressing en meng het goed. Plaats de aangemaakte salade in het midden van het bord. Plaats de geitenkaas 4 minuten in de voorverwarmde oven. Leg de geitenkaas daarna op de salade

Verdeel vervolgens de andere helft van de dressing hier overheen en voeg de gemengde noten toe.



Biltong | rode kool compote

Leg de biltong op drie plaatsen op het bord, leg de rode kool compote hier omheen. Plaats de crouton in het midden van het bord en schenk de olijfolie over het gerecht.

HOOFDGERECHTEN

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



Groentecurry | rijst

Verwarm een pan met water tot het kookpunt. Doe daarna de zakjes met rijst en curry in de pan met water (let op; onder het kookpunt houden). Haal de zakjes na 10 minuten uit de pan en laat ze even uitlekken.

Leg de rijst in het midden van het bord en schep de curry hier omheen. Strooi tot slot de uitjes over het gerecht.



Gebakken Dorade | groenten | aardappeltjes | wittewijnsaus

Verwarm een pan met water tot het kookpunt en verwarm de oven voor op 180 graden. Doe daarna het zakje met groenten in de pan met water (let op; onder het kookpunt houden). Haal het zakje na 10 minuten uit de pan en laat deze even uitlekken.

Plaats de aardappeltjes 15 minuten in de voorverwarmde oven. Zet na 10 minuten de Dorade erbij.

Warm de wittewijnsaus op in een pannetje.

Leg de groente op het bord, leg de Dorade hierop en schenk de saus er overheen. Serveer de aardappeltjes in een separaat bakje.



Ravioli | champignons | truffel | groenten | truffelsaus

Verwarm een pan met water tot het kookpunt. Doe daarna de zakjes met ravioli en groenten in de pan met water (let op; onder het kookpunt houden). Haal de zakjes na 10 minuten uit de pan en laat ze even uitlekken. Verwarm de truffelsaus in een pannetje.

Leg de ravioli op het bord, leg de groente hierop. Schenk vervolgens de truffelsaus hier overheen.



Op de huid gebakken roodbaars | zoete aardappel mousseline | gemengde groenten | witte wijnsaus

Verwarm een pan met water tot tegen het kookpunt, verwarm de oven voor op 180 graden. Verwarm de zakjes met groenten en de mousseline 7 minuten in het hete water. Plaats de roodbaars 8 minuten in de voorverwarmde oven. Verwarm de saus in een pannetje.

Smeer de mousseline vervolgens op het midden van het bord. Verdeel de groente over het bord en leg de vis hierop. Schenk de saus hier overheen.



Gebakken rumpsteak | aardappelwedges | gemengde groenten | rode wijnsaus

Verwarm een pan met water tot het kookpunt en verwarm de oven voor op 180 graden. Doe het zakje met groenten in de pan met water (let op; onder het kookpunt houden). Haal het zakje na 10 minuten uit de pan en laat deze even uitlekken. Plaats het bakje met aardappelwedges 15 minuten in de voorverwarmde oven en zet na 6 minuten de rumpsteak erbij. Verwarm de rode wijnsaus in een pannetje.

Verdeel de saus over het bord. Leg de groente erop en plaats de rumpsteak in het midden. Leg de aardappelwedges aan de andere kant van de rumpsteak.

DESSERTS

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



Ingrediënten

Zuid-Afrikaanse Malva cake | vanille saus

Plaats de Malva cake in een diep bord en zet het voor 30 seconden in de magnetron. Schenk de vanille saus er overheen.



Ingrediënten

Kaasbordje | appelstroop | croutons

Plaats de kaasjes op een speelse manier op het bord. Leg de druiven en croutons hiertussen. Doe de saus in een schaalkje.



Ingrediënten

Chocoladetaartje | vanillesaus | gesuikerde amandel

Leg het chocoladetaartje in het midden van het bord, schenk de vanillesaus hieromheen en verdeel de gesuikerde amandelen over het bord.