



माता

# Filosofie

## Mo:mo (v) [mo-mo]

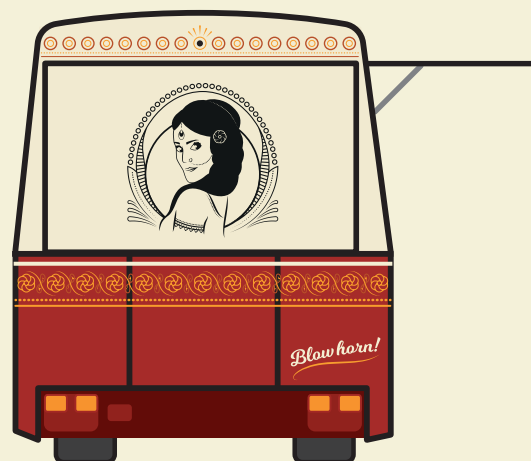
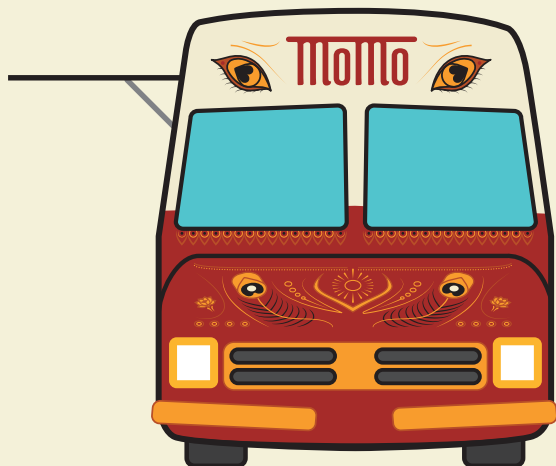
1. Nepalees deegpasteitje
2. Tweelingzusje van Alma Libre

Mo:mo. Een woord dat niet alleen lekker bekt, maar ook heerlijk proeft. Een aantal jaren geleden leerde de liefde me deze kleine delicatessen kennen en sindsdien ben ik verkocht. Ik heb een zwak voor gerechten die op het eerste zicht eenvoudig ogen, maar overdonderen door de explosie van smaken die men niet onmiddellijk kan thuisbrengen. Omdat ik authentieke mo:mo's wilde leren maken, reisde ik in het najaar van 2016 naar Nepal.

Daar ontrafelde ik de geheime kruidencombinatie van de mo:mo en leerde er van straatventers de verschillende technieken om de deegpasteitjes te vouwen. Vlees, kip, veggie of vegan: elke mo:mo wordt gevouwd op een andere, typische manier en onderscheidt zich daardoor niet alleen qua smaak, maar ook qua vorm en kleur. De vulling bestaat uit wel meer dan 20 verschillende ingrediënten, waarvan de typische Aziatische kruidencombinatie van gember, kurkuma, look, korianderzaad en komijn essentieel is. Werp daar de gemiddeld 15 ingrediënten bij die je nodig hebt voor de dipsausjes - geen mo:mo zonder saus - en je begrijpt dat het maken van mo:mo's lijkt op een alchemistisch experiment.

Nu de experimenteerfase voorbij is, kijk ik er erg naar uit om iedereen te laten proeven van deze unieke deegpasteitjes die niet alleen verrassend ogen, maar vooral verslavend lekker zijn.

# Foodtruck



# Menu

## Rode mo:mo



Deegpastaetje gevuld met 100% kippengehakt, rode ui, lente-  
ui, paprika, gember, look en een Nepalese kruidenmix

## Zwarte mo:mo



Deegpastaetje gevuld met 100% varkensgehakt, rode ui,  
lente-  
ui, tomaat, koriander, gember, look en een Nepalese  
kruidenmix

## Gele mo:mo



Deegpastaetje gevuld met kaas, champignons, tomaat, gele  
ui, gember, look en een Nepalese kruidenmix

## Witte mo:mo (Vegan)



Deegpastaetje gevuld met zwarte bonen, sjalot, paprika,  
tomaat, gember, look en een Nepalese kruidenmix

## Tomaat - Sesam



## Pinda



## Munt - Koriander



# Contact

De Mo:Mo foodtruck is te boeken voor trouw- en familiefeesten, bedrijfsfeesten en andere feestelijke gelegenheden.

Voor meer info of vragen kan u steeds contact opnemen met:

**Mo:Mo**  
**Karen Van den Keybus**  
**karen@almalibre.be**  
**0478/22.40.60**

Of bezoek onze website, facebook- of instagrampagina.