

onderdeel D

bijlage

opdracht 3, 5

Bouillon met kip/groene asperge en bosui

Gepaneerde tilapiafilet met knoflook-limoensaus
gemengde salade met pestodressing
rozemarijnkrieltjes uit de oven

Sinaasappelbavarois

Keuzemoment voor de gast:

garnituur bouillon: kip en bosui of groene asperge en bosui

overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood, tapenade, olijfolie, zeezout	in broodmandje in tipjes/schaaltjes	1x brood uitserveren aan tafel tipjes en broodmandje inzetten
bouillon met kip en bosui of met groene asperge en bosui	schonken op een bord met randje, diendoek	bord met garnituur inzetten soep uitserveren met behulp van schonken
gebakken tilapiafilet	op bord	bord inzetten
knoflook-limoensaus	saucière onderzetbord met randje	saucière inzetten
gemengde salade	op side-plate	inzetten
rozemarijnkieltjes	in légumier	inzetten
bavarois	in coupes op onderzetbord met randje	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

Bouillon met kip en bosui of met groene asperge en bosui

kippenbouillon, gaar kippenvlees, groene asperge, bosuitjes, takjes peterselie

Gemengde salade

krop ijsbergsla, tomaten, komkommer, rode ui, groene olijven

Pestodressing

zonnebloemolie, azijn, peterselie, ui, pesto, peper en zout

Rozemarijnkrieltjes uit de oven

krielaardappelen (met schil), rozemarijn, gedroogde oregano, knoflook, olijfolie, peper en zeezout

Gepaneerde tilapiafilets

tilapiafilets, bloem, losgeklopt eiwit met zout en olie, paneermeel, boter, zonnebloemolie, limoen, peterselie, peper en zout

Knoflook-limoensaus

mayonaise, peterselie, kervel, dragon, knoflook, limoen, ui, peper en zout

Sinaasappelbavarois

sinaasappelsap, room, suiker, sap van citroen, gelatineblaadjes