

onderdeel B**bijlage 2****deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3****werkplanning koken****mise-en-placefase**

- 1 Maak de roux.
- 2 Bereid de vissoep.
- 3 Snijd en roerbak de groenten voor de salsa.
- 4 Snijd de roerbakgroenten voor bij de penne.
- 5 Zet water op voor de penne.
- 6 Rol de kipdijfilets in de bacon met salie.
- 7 Bak de kip aan.
- 8 Kook de penne.
- 9 Klop de slagroom, mascarpone en smaakstoffen voor de tiramisu.

doorgeeffase

- 1 Verwarm de soep.
- 2 Verdeel het garnituur over de soepborden.
- 3 Geef de vissoep door in kan.
- 4 Roerbak de groenten.
- 5 Gaar de kipdijfilets in de oven.
- 6 Verhit de penne met de roerbakgroenten.
- 7 Dresseer de borden met het hoofdgerecht en geef door.
- 8 Snijd het fruit.
- 9 Maak de nagerechten af en geef door.