

onderdeel B

bijlage 2

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3

Aspergesoep met beenham en kwartelei

Gebakken varkensfilet
met kastanjechampignon-saus met oregano
frisse salade
pommes frites

Panna cotta met vanille en cantuccini,
mangocoulis of aardbeiencoulis

Werkplanning (± 170 minuten)

mise-en-place-fase
panna cotta maken
kruidenolie maken
vlees drogen en in de olie marinieren
peterselie hakken en oregano van takjes rissen
komkommer schillen en ciseleren
komkommer marinieren
sla wassen en drogen
aspergesoep maken
eieren koken
asperges verkleinen
ham snijden
eieren pellen
kastanjechampignon-saus maken
doorgeeffase
soep opwarmen
soepgarnituur verdelen en verwarmen
soep doorgeven
vlees uit de marinade en bakken
vlees in warme oven (150 °C) plaatsen
sla mengen met komkommer-basilicum dressing
salade verdelen over side-plates
vlees laten rusten
kastanjechampignon-saus opwarmen
pommes frites afbakken
vlees aromatiseren
hoofdgerecht doorgeven
panna cotta met de coulis napperen
panna cotta doorgeven