

onderdeel C

bijlage

opdracht 4 en 5

Aspergesoep met beenham en kwartelei

Gebakken varkensfilet
met kastanjechampignonsaus met oregano
frisse salade
pommes frites

Panna cotta met vanille en cantuccini,
mangocoulis of aardbeiencoulis

Keuzemomenten in dit menu:

- 1 bij de frisse salade pijnboompitjes of reepjes zongedroogde tomaat
- 2 saus bij het nagerecht: mangocoulis of aardbeiencoulis

Overzicht van de serveerwijzen

brood boter, olie en zout in tipjes	brood uitserveren, tipjes inzetten op tafel
aspergesoep	borden met het garnituur inzetten soep met schenkan uitserveren aan tafel
frisse salade op side-plate pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes in tipjes	side-plates inzetten pijnboompitjes en zongedroogde tomaatjes serveren met behulp van de gueridon
varkensfilet, pommes frites op bord overige pommes frites in légumier saus in saucière	borden met hoofdgerecht inzetten légumier inzetten saus uitserveren aan tafel
panna cotta in glas	glazen inzetten

Ingrediënten gerechten

Aspergesoep met beenham en kwartelei

boter, bloem, bouillon, koksroom, peterselie, peper en zout, nootmuskaat

voor het garnituur: kwarteleieren, beenham en groene asperges

Gebakken varkensfilet

varkensfiletlapjes, olijfolie voor de marinade, gedroogde Italiaanse kruiden voor de marinade, peper en zout, olijfolie en/of geklaarde boter om te bakken

Kastanjechampignonsaus met oregano

kastanjechampignons, verse oreganotakjes, boter, crème fraîche, koksroom, peper en zout

Frisse salade

mesclunsla, komkommer, basilicum dressing

voor de garnering: pijnboompitjes of zongedroogde tomaatjes

Pommes frites

pommes frites

Panna cotta met vanille en cantuccini

mangocoulis of aardbeincoulis

bladgelatine, volle melk, slagroom, suiker, vanillestokje, cantuccini-koekjes, mangocoulis of aardbeincoulis