

onderdeel D

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3

Salade van kip en mango
met kerrie- of knoflooksaus

Gegrilde zalmfilet
salade van rucola en cherrytomaatjes
penne met pestosaus

Kaasplankje met notenbrood en perencompote

Keuzemoment voor de gast:

- kerrie- of knoflooksaus bij de salade van kip en mango

overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood, tapenade, olijfolie, zeezout	in broodmandje in tipjes	1x brood uitserveren aan tafel tipjes en broodmandje inzetten
salade van kip en mango, twee soorten saus bij salade	medium bord saucières op onderzetbord met randje	bord inzetten saus uitserveren en de rest van de sauzen inzetten
gegrilde zalmfilet met penne en pestosaus	op pastabord	bord inzetten
salade van rucola en cherrytomaatjes	op side-plate	inzetten
kaasplankje met notenbrood en perencompote	op bord	inzetten

ingrediënten van de gerechten

Salade van kip met mango

kipfilet, kippenbouillon, bosuitjes, mango, courgette, veldsla, peper en zout

Knoflooksaus

mayonaise, crème fraîche, peterselie, verse knoflook, peper en zout

Gegrilde zalmfilet

zalmfilets, olijfolie, limoen, peper en zout

Penne met pestosaus

penne, olijfolie, pesto, kippenbouillon, mascarpone, peper en zout

Salade van rucola en cherrytomaatjes

cherrytomaatjes, rucola, basilicum, groene olijven zonder pit, knoflook, mosterd, sinaasappelsap, olijfolie, peper en zeezout

Perencompote

handperen, water, kristalsuiker, five spices, gewelde krenten

Kaasplankje

Oud Amsterdam, Gorgonzola, Kernhem-kaas, notenbrood