

onderdeel D

bijlage

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3

<p>Paprikasoep met basilicumroom ***</p> <p>Hamburger met hamburgersaus en garnituur van champignons, ui, spek en brood witte-koolsalade Roseval-aardappelen ***</p> <p>Taartje van harde Wener met sinaasappelbavarois en saus</p>

Keuzemomenten voor de gasten:

- bij het voorgerecht wel of niet basilicumroom in de soep
- bij het nagerecht keuze uit mangosaus en chocoladesaus

Overzicht van de serveerwijzen

mandje met brood tipjes met boter, (olijf)olie en zeezout	brood uitserveren aan tafel tipjes en overig brood inzetten op tafel
soep in schenkan (met onderbord met randje, diendoek) basilicumroom in cocotte (op side- plate met randje)	soepbord inzetten soep in bord schenken basilicumroom uitserveren aan tafel
hamburger op bord hamburgersaus in saucière witte-koolsalade op side-plate aardappels in légumier (onderbord)	bord en side-plate inzetten saus uitserveren aan tafel légumier inzetten
taartje op bord saucières met sauzen	bord inzetten saus uitserveren aan tafel

Ingrediënten van de gerechten

Paprikasoep met basilicumroom

rode paprika, groene paprika, ui, kippenbouillon, aardappel, slagroom met verse julienne van basilicum, olie, peper en zout

Hamburger met gebakken champignons, ui, spek en brood

runderburgers, champignons, ui, gerookt spek (uitgebakken), zuurdesembrood of ander grof brood, peper en zout, olijfolie, hamburgersaus, rucola

Witte-koolsalade

fijngesneden witte kool, peen, zwarte olijven, bieslook, citroensap, olijfolie, peper en zout

Roseval-aardappelen uit de oven

Roseval-aardappelen, knoflook, rozemarijn, olijfolie, peper en grof zeezout

Taartje van harde Wener met sinaasappelbavarois en mangosaus of chocoladesaus

harde Wenerbodems, sinaasappelsap, gelatine, slagroom, sinaasappel, suiker, mangosaus, chocoladesaus, muntblaadjes en chocoladegaletjes