

onderdeel C

bijlage

menu

Mozzarellasalade met groene-kruidendressing  
brood, boter, tapenade en olie

\*\*\*

Varkenshaasmedaillons met pepersaus of portsaus  
geroerbakte sugarsnaps en bospeen  
aardappelkroketjes

\*\*\*

Proeverij van chocolade en mango

Keuzemoment voor de gasten: keuze uit twee warme sauzen bij het hoofdgerecht.

## Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
boter, olie en tapenade in tipjes	onderzetbord met tipjes	inzetten
mozzarella-salade	op bord	inzetten
dressing	in saucière	inzetten
varkenshaasmedaillon sugarsnaps en bospeen	op bord	inzetten
aardappelkroketjes	2 kroketjes op bord, rest in légumier	légumier inzetten
pepersaus en portsaus	in saucières	uitserveren aan tafel, de rest van de sauzen inzetten
proeverij van chocolade en mango	op bord	inzetten

### Bereidingstijd:

mise-en-place maken: 100 minuten

gerechten doorgeven en opruimen: 80 minuten

De portsaus staat in een saucière mise-en-place klaar om door te geven.

Bewaar van de volgende gerechten die je maakt, ongeveer een eetlepel in aparte bakjes:

- aangemaakte salade van het voorgerecht
- pepersaus
- geroerbakte sugarsnaps en bospeen

## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	mangocompote bereiden
2	groene-kruidendressing bereiden
3	salade van het voorgerecht bereiden
4	groenten van het hoofdgerecht voorbereiden
5	pepersaus voorbereiden
6	vlees van het hoofdgerecht voorbereiden
<b>doorgeeffase</b>	
7	vlees op tijd uit de koeling halen
<i>voorgerecht</i>	
8	salade van het voorgerecht op borden dressereren, garneren en doorgeven
9	dressing meegeven in saucière
<i>hoofdgerecht</i>	
10	vlees bereiden
11	groenten bereiden
12	pepersaus afmaken en warmhouden
13	aardappelkroketjes bereiden
14	hoofdgerecht doorgeven
<i>nagerecht</i>	
15	nagerecht bereiden
16	nagerecht op borden doorgeven

## **Mozzarellasalade**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 100 g knolselderij
- 100 g geblancheerde julienne van winterwortel
- 75 g julienne van gele paprika
- 75 g salami
- 40 g rucola (gewassen)
- 150 g mozzarella
- 15 stuks cherrytomaat
- 50 g rode ui
- peterselie (voldoende voor 2 el gehakte peterselie)

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de knolselderij en julienne en blancheer ± 2 minuten.
- 2 Snijd de salami en julienne.
- 3 Snijd de ui in dunne halve ringen.
- 4 Halveer de cherrytomaatjes.
- 5 Was en hak de peterselie.
- 6 Maak een salade door knolselderij, wortel, paprika, salami, rode ui en cherrytomaatjes te mengen. Maak de salade aan met 4 eetlepels groene-kruidendressing.
- 7 Snijd de mozzarella in plakjes van ½ cm dikte; bewaar tot gebruik afgedekt in de koelkast.

### **Doorgeeffase**

- 8 Dresseer de rucola op de borden en verdeel hierover de salade.
- 9 Leg de plakjes mozzarella op de salade.
- 10 Dresseer over ieder bord nog een beetje dressing over de mozzarella.
- 11 Bestrooi de salade met gehakte peterselie.

*Bewaar een eetlepel van de aangemaakte salade in een apart bakje.*

**mise-en-place staat klaar:** geblancheerde julienne van winterwortel, julienne van gele paprika

## **Groene-kruidendressing**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 150 ml zonnebloemolie
- 50 ml witte-wijnazijn
- 1 sjalot
- 1 teentje knoflook
- 5 g peterselie
- 5 g basilicum
- 2 takjes tijm
- 1 tl mosterd
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de sjalot en dés.
- 2 Maak de knoflook schoon.
- 3 Was en droog de groene kruiden; snijd ze grof.
- 4 Ris de blaadjes tijm van de takjes.
- 5 Meng alle ingrediënten met de blender/staafmixer tot een dressing.
- 6 Proef de dressing.
- 7 Breng de dressing op smaak.

### **Doorgeeffase**

- 8 Geef de overgebleven dressing in een saucière door.

## **Gebakken varkenshaasmedaillons**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 8 varkenshaasmedaillons (75 gram per stuk, 2 per gast)  
zout en peper  
bloem  
vetstof

### **Bereidingswijze**

- 1 Aromatiseer het vlees.
- 2 Druk het vlees in de bloem.
- 3 Bewaar het vlees tot gebruik afgedekt in de koelkast.

### **Doorgeeffase**

- 4 Verhit de vetstof in een koekenpan.
- 5 Bak het vlees aan beide kanten lichtbruin aan.
- 6 Leg het vlees in een ovenschaal of op een bakplaat.
- 7 Gaar het vlees in een oven van 140 °C.  
Laat de examiner na 10 minuten de gaarheid van het vlees controleren.
- 8 Leg het vlees op bord samen met de sugarsnaps en bospeen en 2 aardappelkroketjes.

## **Pepersaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 4 dl convenienceproduct als basis voor pepersaus
- 2 el cognac
- ½ dl room
- ½ stengel bosui (als extra garnituur in de saus)

### **Bereidingswijze**

- 1 Maak 4 dl saus op basis van de informatie op de verpakking.
- 2 Voeg tijdens het koken de cognac toe aan de saus.
- 3 Snijd de bosui fijn.

### **Doorgeeffase**

- 4 Voeg een ½ dl room toe en verwarm de saus voor het doorgeven.
- 5 Voeg de gesneden bosui toe aan de saus.
- 6 Controleer de smaak en de dikte van de saus.
- 7 Geef de saus door in een saucière. Geef ook een saucière met portsaus door.

*Bewaar een eetlepel van de pepersaus in een apart bakje.*

**mise-en-place staat klaar: portsaus**

## **Geroerbakte sugarsnaps en bospeen**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 300 g sugarsnaps
- 1 teentje knoflook
- 3 el zonnebloemolie
- 1 ui
- 3 bospenen
- 2 el ketjap
- zout en peper

### **Bereidingswijze**

- 1 Maak de sugarsnaps schoon en haal de draadjes eraf.
- 2 Blancheer de sugarsnaps ± 3 minuten.
- 3 Maak de bospeen schoon en snijd in plakjes van een ½ cm dikte.
- 4 Blancheer de bospeen ± 4 minuten, giet af en spoel koud.
- 5 Pel en snipper de ui.
- 6 Pel en snijd de knoflook fijn.

### **Doorgeeffase**

- 7 Verhit de olie in een wok of koekenpan.
- 8 Voeg de ui, knoflook en de bospeen toe en fruit dit aan.
- 9 Voeg de sugarsnaps toe en roerbak 2-3 minuten mee.
- 10 Voeg 2 el ketjap toe en verwarm 1 tot 2 minuten.
- 11 Controleer de smaak van de groenten.
- 12 Leg de sugarsnaps en bospeen bij het vlees op bord.

*Bewaar een eetlepel van de geroerbakte groenten in een apart bakje.*

## **Aardappelkroketjes**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

400 g aardappelkroketjes (kant-en-klaar)

### **Bereidingswijze**

- 1 Bak de kroketjes in de hete frituur van 175 °C (ongeveer 5 minuten).
- 2 Haal de kroketjes uit de frituur als ze goudbruin en warm zijn.
- 3 Laat ze uitlekken.
- 4 Leg op elk bord bij het vlees en de groenten 2 kroketjes; geef de rest door in een warme légumier.

**mise-en-place staat klaar:** frituur met frituurvet op de juiste temperatuur, aardappelkroketjes

## **Mangocompote**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 150 g mango (groot stuk)
- 50 g afsnijdsels van mango
- 15 g suiker
- 1 dl jus d'orange
- 1 tl limoenrasp

### **Bereidingswijze**

- 1 Breng de afsnijdsels van de mango met suiker en jus d'orange aan de kook.
- 2 Laat 5 minuten zachtjes doorkoken.
- 3 Snijd het grote stuk mango en brunoise.
- 4 Haal de pan met de afsnijdsels van het vuur en pureer met de staafmixer.
- 5 Voeg de limoenrasp toe en roer goed door.
- 6 Voeg de koude mangoblokjes toe en laat de compote afkoelen.
- 7 Gebruik de compote bij de opmaak van het dessert.

**mise-en-place staat klaar:** 150 g geschilde mango, afsnijdsels van mango, rasp van limoen, jus d'orange

## **Proeverij van chocolade en mango**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 4 glaasjes met chocoladebavarois
- 4 bollen mango-sorbetijs
- mangocompote
- slagroom
- 4 oublierolletjes
- chocoladesaus
- muntblaadjes

### **Bereidingswijze**

- 1 Maak vier identieke borden met het nagerecht volgens de afbeelding.

**mise-en-place staat klaar:** glaasjes met chocoladebavarois, bollen mango-sorbetijs, opgeklopte slagroom, fles met spuitmondje gevuld met chocoladesaus, muntblaadjes, oublierolletjes



foto's

