

onderdeel B

bijlage 2

opdracht 2, 3 en 4

menu

Cocktail van gerookte makreel en sperziebonen

Pot-au-feu van scharrelkip en groenten
geglaceerde bospeen
rijst

Fruittaartje met banketbakkersroom en een keuze uit
vanille-ijs of aardbeien-roomijs

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het nagerecht keuze uit vanille-ijs of aardbeien-roomijs

overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
olijfolie, tapenade, boter	onderzetbord met tipjes	inzetten
cocktail van gerookte makreel en sperziebonen	in cocktailglas	mayonaise uitserveren met behulp van gueridon, daarna inzetten
pestomayonaise	in schaalpje	
pot-au-feu van scharrelkip en groenten	in légumier	inzetten
rijst en geglaceerde bospeen	op groot bord	inzetten
fruittaartje met banketbakkersroom en vanille-ijs of aardbeienroomijs	op dessertbord	inzetten

Recepturen en bereidingswijzen van het menu

Cocktail van gerookte makreel en sperziebonen

Ingrediënten voor 4 personen

- 125 g gerookte makreelfilet
- 100 g sperziebonen
- ½ rode paprika
- 8 groene olijven (zonder pit)
- 25 g veldsla
- 4 cherrytomaatjes
- 4 blaadjes witlof
- ½ limoen
- pestomayonaise
- tuinkers
- zwarte peper (molen)
- 1 eetlepel olijfolie

Bereidingswijze

- 1 Maak de sperziebonen schoon en halveer ze. Blancheer de sperziebonen ongeveer 4 minuten.
- 2 Controleer de makreel op graten en pluk het visvlees grof.
- 3 Snijd de paprika en julienne van 3 cm.
- 4 Snijd de olijven in ringen.
- 5 Meng de sperziebonen, makreel, olijven en paprika los door elkaar met een eetlepel olijfolie.
- 6 Voeg peper toe.

Doorgeeffase

- 7 Verdeel de veldsla over vier cocktailglazen.
- 8 Verdeel het vismengsel over de cocktailglazen.
- 9 Snijd de cherrytomaten in 4 stukken en de limoen in 4 partjes.
- 10 Garneer met de cherrytomaten, witlof, tuinkers en partjes limoen.
- 11 Geef door met een schaalte pestomayonaise.

mise-en-place staat klaar: blaadjes witlof, pestomayonaise

Pot-au-feu van scharrelkip en groente

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g scharrelkippendijfilet
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 8 kastanjechampignons
- 12 zilveruitjes
- 150 g winterwortel
- 150 g knolselderij
- 2½ dl gevogeltebouillon
- 4 takjes tijm
- 2 blaadjes laurier
- ½ dl room
- 100 g jonge velderwtjes (diepvries)
- olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

- 1 Snipper de sjalot.
- 2 Hak de knoflook fijn.
- 3 Snijd de kastanjechampignons in kwarten.
- 4 Snijd de winterwortel en knolselderij in een grove brunoise.
- 5 Snijd de kippendijen in gelijke grove stukken. Verwarm een beetje olijfolie in een stoofpan.
- 6 Sauteer de kippendijen. Draai het vuur laag en voeg de sjalot en knoflook toe.
- 7 Aromatiseer met peper en een beetje zout.
- 8 Voeg de kastanjechampignons, winterwortel, knolselderij, zilveruitjes en kruiden toe.
- 9 Bak het geheel 10 minuten.
- 10 Blus af met de gevogeltebouillon.
- 11 Stoof de ingrediënten 35 tot 45 minuten.
- 12 Verwijder de tijm en laurier.
- 13 Voeg de room toe.
- 14 Breng de pot-au-feu op smaak.

mise-en-place staat klaar: gevogeltebouillon

Geglaceerde bospeen

Ingrediënten voor 4 personen

- 12 bospenen
- 1 dl sinaasappelsap
- 50 g boter
- zout

Bereidingswijze

- 1 Schil of schrap de bospeen.
- 2 Snijd de bospeen in schuine plakken (foto).
- 3 Blancheer de bospeen in ongeveer 4 minuten.
- 4 Kook het sinaasappelsap in tot de helft.
- 5 Voeg boter en zout toe aan het sinaasappelsap.

Rijsttimbaaltje

Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g rondgraanrijst
- zout
- zonnebloemolie

Bereidingswijze

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.
- 2 Vet vier timbaaltjes in met zonnebloemolie.
- 3 Vul de timbaaltjes met rijst en druk stevig aan.

Doorgeeffase pot-au-feu met rijst en geglaceerde bospeen

- 4 Dek de timbaaltjes af met bakpapier. Plaats de timbaaltjes 10 minuten in een oven van 150 °C.
- 5 Voeg de jonge velderwtjes toe aan de pot-au-feu.
- 6 Regeneer de pot-au-feu.
- 7 Glaceer de bospeen in de sinaasappelboter.
- 8 Los het rijsttimbaaltje op het bord.
- 9 Serveer de bospeen op het bord naast de rijst.
- 10 Serveer de pot-au-feu in légumier.
- 11 Geef het hoofdgerecht door.

Fruittaartje met banketbakkersroom en ijs

Ingrediënten voor 5 personen

- ½ appel
- ½ kiwi
- 1 sinaasappel
- 5 druiven
- 5 takjes rode bes
- 5 plakjes cake
- 200 g banketbakkersroom
- 5 bolletjes ijs naar keuze
- opgeklopte slagroom

start werktempo-opdracht 🕒

Start pas als de examiner toestemming geeft.

Bereidingswijze

- 1 Snijd het fruit. Het moet aan de volgende richtlijnen voldoen:
 - 1 vrucht in halve plakjes
 - 1 vrucht uitboren (pommes parisienneboor)
 - 1 vrucht uitsnijden
 - rest naar eigen inzicht
- 2 Steek 5 plakjes cake uit met een steker.
- 3 Spuit een gladde bol banketbakkersroom op ieder cakeplakje.
- 4 Leg het fruit op het taartje.
- 5 Maak 5 identieke fruittaartjes.

einde werktempo-opdracht

Doorgeeffase

- 6 Plaats een taartje op het bord.
- 7 Serveer met slagroom en ijs naar keuze van de gast. Je krijgt van de gastheer/-vrouw door welke ijssoort elke gast wenst. De gast heeft de keuze uit vanille-ijs en aardbeien-roomijs.
- 8 Let op: op het vijfde bord voor de examiner schep je nog geen ijs en slagroom, dit doe je vlak voordat je het gesprek met de examiner voert.

mise-en-place staat klaar: banketbakkersroom, opgeklopte slagroom, plakjes cake (1 cm dik), bollen vanille-ijs, bollen aardbeien-roomijs, uitsteekring

foto's

