

onderdeel C

bijlage

opdracht 4 en 5

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 serveerwijze

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

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **Cocktail van gerookte makreel en sperziebonen**

gerookte makreelfilet, sperziebonen, rode paprika, groene olijven, veldsla, cherrytomaatjes, witlof, limoen, pestomayonaise, tuinkers, zwarte peper, olijfolie

### **Pot-au-feu van scharrelkip en groente**

scharrelkippendijfilet, sjalot, knoflook, kastanjechampignons, zilveruitjes, winterwortel, knolselderij, gevogeltebouillon, tijm, laurier, room, jonge velderwtjes, olijfolie, zout en peper

### **Geglaceerde bospeen**

bospenen, sinaasappelsap, boter, zout

### **Rijsttimbaaltje**

rondgraanrijst, zout, zonnebloemolie

### **Fruittaartje met banketbakkersroom en ijs**

appel, kiwi, sinaasappel, druiven, rode bes, cake, banketbakkersroom, vanille-ijs, aardbeien-roomijs, slagroom

foto's

