

## onderdeel B

## bijlage 1

## opdracht 2, 3 en 4

## menu

Frisse salade met gerookte forel en gravad lax,  
zoetzure dilledressing en geroosterde sesamzaadjes

\*\*\*

Gegrilde kipfilet met paprikasaus of tajinesaus  
groenten uit de oven  
pandanrijst

\*\*\*

Citroenmousse met gemarineerde kiwi in  
halve bol van donkere chocolade

werktempo-opdracht: de warme saus bij het hoofdgerecht

Keuzemoment voor de gasten:

- aan tafel bij het voorgerecht kiezen uit wel of geen sesamzaadjes
- aan tafel bij het hoofdgerecht kiezen tussen paprikasaus en tajinesaus

## Overzicht van de serveerwijzen

| gerecht  | serveerwijze                | serveertechniek   |
|--|-----------------------------|---|
| brood  | broodmandje                 | eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten          |
| olijfolie, tapenade, boter                               | 3 tipjes op onderbord       | inzetten  |
| sesamzaadjes<br>salade met forel en<br>gravad lax        | in tipje/cocotte<br>op bord | uitserveren met behulp van gueridon, borden inzetten op tafel |
| gegrilde kipfilet<br>groenten uit de oven<br>pandanrijst | op bord                     | inzetten  |
| paprikasaus of tajinesaus                                | in saucières                | uitserveren aan tafel, de rest van de sauzen inzetten         |
| citroenmousse  | op bord                     | inzetten  |

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

- zoetzure dilledressing
- paprikasaus
- groenten uit de oven

## **Frisse salade met gerookte forel en gravad lax**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 160 g gravad lax (dit is gemarineerde zalm, in plakken gesneden)
- 80 g gerookte forelfilet
- 100 g mesclunsla
- peterselie (voldoende voor 1 el)
- bladselderij (voldoende voor 1 el)
- kervel (voldoende voor 1 el)
- bieslook (voldoende voor 1 el)
- 20 g groentechips
- geroosterde sesamzaadjes

### **Bereidingswijze**

- 1 Was en droog de sla.
- 2 Doe de sla in een mengkom. Zet koud weg.
- 3 Hak de peterselie, bladselderij en kervel fijn. Snijd de bieslook fijn.
- 4 Snijd de plakjes gravad lax in stukjes van 2 x 2 cm.
- 5 Verdeel de gerookte forelfilet in vier gelijke delen.

### **Doorgeeffase**

- 6 Maak de sla aan met 4 eetlepels van de dressing.
- 7 Voeg de kruiden toe aan de sla en meng goed door.
- 8 Meng de stukjes gravad lax goed door de sla.
- 9 Verdeel de salade over vier borden; maak de sla hoog op.
- 10 Leg de forelfilet op de sla.
- 11 Nappeer de forelfilets met 1 el dressing.
- 12 Steek op elk bord een paar stukjes groentechips in de salade; doe dit voorzichtig zodat de chips niet breken.

**mise-en-place staat klaar:** groentechips, geroosterde sesamzaadjes

**Doorgeven:** salade op bord, sesamzaadjes in tipje/cocotte  
Naar wens van de gast de salade met sesamzaadjes bestrooien.

## **Zoetzure dilledressing**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- ½ dl witte-wijnazijn
- ½ el grove mosterd
- ½ sjalot
- 1 takje dille
- 25 g honing
- 1 el sesamololie
- 1 dl zonnebloemolie
- ½ dl olijfolie
- zout en peper

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de sjalot en dés. Verklein de dille.
- 2 Doe alle ingrediënten in een maatbeker.
- 3 Mix alles glad met een staafmixer.
- 4 Controleer de smaak.

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

## **Gegrilde kipfilet met paprikasaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

4 kipfilets à 130 g  
30 ml olie

### **Bereidingswijze**

- 1 Sla de kipfilets tussen twee velletjes slagersfolie plat zodat de filets overal even dik zijn. Laat de examiner de dikte controleren.
- 2 Haal de kipfilets door de olie.
- 3 Gril de kipfilets aan elke kant 4 minuten; na 2 minuten een kwartslag draaien.
- 4 Controleer de gaarheid met een thermometer (kerntemperatuur minimaal 65 °C).
- 5 Leg de kipfilets in een oven van 100 °C tot het doorgeven.

## **Paprikasaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 50 g boter
- 1 el paprikapoeder
- 60 g bloem
- 6 dl koude kippenbouillon
- 1 dl crème fraîche
- ½ groene paprika
- ½ gele paprika
- 2 el olijfolie
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

#### **start werktempo-opdracht** **15 minuten**

- 1 Smelt de boter in een kookpan.
- 2 Voeg de paprikapoeder toe en warm die mee (myoteren).
- 3 Voeg de bloem toe.
- 4 Gaar even door op laag vuur.
- 5 Voeg de bouillon in gedeelten toe.
- 6 Breng aan de kook en laat op laag vuur even doorkoken.
- 7 Roer de crème fraîche door de saus.
- 8 Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

#### **einde werktempo-opdracht**

- 9 Roer regelmatig in de saus om velvorming te voorkomen.
- 10 Snijd de paprika in brunoise.
- 11 Verhit de olie in een koekenpan.
- 12 Bak de paprika 2 minuten tot beetgaar.
- 13 Voeg de paprika aan de saus toe.
- 14 Breng op smaak.
- 15 Geef de saus warm door.

**mise-en-place staat klaar:** koude kippenbouillon

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

## **Groenten uit de oven**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 600 g peen (rood, geel, paars, oranje), flespompoen, zoete aardappel (schoon gewicht)
- 50 ml olijfolie
- 1 tl kerriepoeder
- 1 tl venkelzaadjes
- 30 g boter
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

- 1 Schil de groenten en was ze.
- 2 Snijd de wortel in repen van  $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2} \times 5$  cm.  
Snijd de pompoen en aardappel in repen van  $1 \times 1 \times 5$  cm.  
Lever de afsnijdsels in bij de examinerator. Bewaar de groenten afgedekt tot de doorgeeffase.
- 3 Doe de groenten in een passende ovenvaste schaal ( $\frac{1}{2}$  gastronom).  
4 Meng de groenten goed met de olijfolie, venkelzaadjes en de kerriepoeder.

### **Doorgeeffase**

- 5 Zet in een oven van 165 °C. Schep na 10 minuten de groenten een keer om.
- 6 Controleer de gaarheid na 15 minuten.
- 7 Breng op smaak.

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

## **Pandanrijst**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 200 g pandanrijst
- 2 liter water
- zout

**mise-en-place staat klaar:** tajinesaus, bieslook

### **Bereidingswijze**

- 1 Breng water met zout in een ruime pan aan de kook.
- 2 Kook de rijst gaar; de examinerator geeft aan hoe lang de kooktijd is.

### **Doorgeven hoofdgerecht:**

- Verdeel de rijst met een vormpje/ring in het midden van de borden.
- Leg de kip op de rijst en dresseer de ovengroenten rondom.
- Bestrooi met bieslook.
- Geef de sauzen door in saucières.

## **Citroenmousse met gemarineerde kiwi in halve bol van donkere chocolade**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- citroenmousse
- 4 halve bollen van donkere chocolade
- 2 gele kiwi's
- 4 el balsamicoazijn
- 4 el golden syrup
- 4 blaadjes basilicum
- limoenpress
- opgeklopte slagroom

### **Bereidingswijze**

- 1 Meng de balsamicoazijn met de golden syrup.
- 2 Snijd de basilicumblaadjes ragfijn en meng door de balsamicoazijn; meng goed.
- 3 Schil de kiwi en snijd de kiwi overlans door (zie de foto). Snijd dan elke helft in 6 plakjes.
- 4 Voeg de plakjes kiwi toe aan de marinade en meng voorzichtig.
- 5 Laat minimaal 1 uur marinieren.

### **Doorgeeffase**

- 6 Zet de halve bollen van chocolade vast op de borden met een druppel gesmolten chocolade.
- 7 Vul de halve bollen met de citroenmousse.
- 8 Haal de kiwi uit de marinade. Verdeel de kiwi over de mousse en het bord. Garneer met een rozet slagroom en limoenpress.
- 9 Lever de gebruikte marinade in bij de examinerator.

**mise-en-place staat klaar:** gesmolten chocola, spuitzak met opgeklopte slagroom, spuitzak met citroenmousse, halve bollen van donkere chocolade

**Doorgeven:** op bord

foto's

