

onderdeel C

bijlage

opdracht 2 en 3

menu

Salade met tonijn en frisse kruidendressing  
brood, boter, tapenade en olie

\*\*\*

Varkenshaasje met maderasaus of pepersaus  
geroerbakte peultjes en taugé met sesamzaadjes  
aardappelrösti

\*\*\*

Grand dessert van aardbeien

Keuzemoment voor de gasten: bij het hoofdgerecht keuze uit twee warme sauzen, maderasaus of pepersaus.

## 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
salade met tonijn	op bord	inzetten
dressing	in saucière	inzetten
sesamzaadjes	bakje/tipje	sesamzaadjes uitserveren met behulp van gueridon
varkenshaasje peultjes en taugé	op bord	eerst op gueridon, daarna inzetten
aardappelrösti	in légumier	inzetten
maderasaus en pepersaus	in saucières	uitserveren aan tafel, de rest van de sauzen inzetten
grand dessert van aardbeien	op bord	inzetten

### **Bereidingstijd:**

mise-en-place maken: 100 minuten

gerechten doorgeven en opruimen: 80 minuten

De pepersaus staat in een saucière mise-en-place klaar.

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

- de aangemaakte salade van het voorgerecht
- maderasaus
- geroerbakte peultjes en taugé

## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	salade voorbereiden
2	kruidendressing van het voorgerecht maken
3	salade van het voorgerecht mengen met kruidendressing; overige dressing in saucière doen
4	groenten van het hoofdgerecht voorbereiden
5	maderasaus voorbereiden
6	aardbeien marinieren
<b>doorgeeffase</b>	
<i>voorgerecht</i>	
7	salade afwerken en doorgeven
8	dressing meegeven in saucière
<i>hoofdgerecht</i>	
9	vlees bereiden
10	groenten bereiden
11	maderasaus afmaken en warmhouden
12	aardappelrösti bereiden
13	hoofdgerecht doorgeven
<i>nagerecht</i>	
14	nagerecht dressereren op borden en garneren
15	nagerecht op borden doorgeven

## **Salade met tonijn**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 150 g tonijn uit blik (uitgelekt gewicht)
- 3 eieren
- 150 g haricots verts
- 1 rode ui
- 2 tomaten
- 100 g gele paprika
- 20 zwarte olijven zonder pit
- bieslook (voldoende voor 3 el gesneden bieslook)
- 4 partjes citroen

### **Bereidingswijze**

- 1 Kook de eieren hard in 10 minuten.
- 2 Maak de haricots verts schoon en blancheer ze 4 minuten.
- 3 Snijd de ui in dunne, halve ringen.
- 4 Snijd de paprika en julienne.
- 5 Halveer de olijven.
- 6 Verdeel de tonijn in kleine stukjes.
- 7 Maak een salade door tonijn, haricots verts, rode ui, paprika en olijven te mengen.
- 8 Maak de salade aan met 4 eetlepels frisse kruidendressing.

### **Doorgeeffase**

- 9 Snijd de tomaten en eieren in partjes.
- 10 Was en snijd de bieslook fijn.
- 11 Dresseer de salade op de borden.
- 12 Dresseer op ieder bord nog een beetje dressing over de salade.
- 13 Garneer ieder bord met partjes ei, partjes tomaat en 1 partje citroen.  
Bestrooi de salade met de bieslook.
- 14 Geef de salade door.

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

**Mise-en-place staat klaar:** partjes citroen

## **Frisse kruidendressing**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 150 ml zonnebloemolie
- 50 ml witte-wijnazijn
- 1 tl mosterd
- 5 g groene kruiden (peterselie, bieslook, basilicum)
- stukje ui (20 g)
- ½ augurk (15 g)
- zout en peper

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de ui en de augurk en dés.
- 2 Was en droog de groene kruiden.
- 3 Snijd de groene kruiden grof.
- 4 Meng alle ingrediënten machinaal tot een dressing.
- 5 Proef de dressing.
- 6 Breng de dressing op smaak.

### **Doorgeeffase**

- 7 Geef de overgebleven dressing in saucière door.

## **Gebakken varkenshaasje**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 4 kophaasjes van 150 g
- zout en peper
- bloem
- vetstof

### **Bereidingswijze**

- 1 Aromatiseer en bebloem het vlees.
- 2 Verhit de vetstof.
- 3 Bak het vlees rondom lichtbruin aan.
- 4 Leg het vlees in een ovenschaal of op een bakplaat.
- 5 Gaar het vlees in een oven van 175 °C.
- 6 Laat de examinerator na 8 minuten de gaarheid van het vlees controleren.

### **Doorgeeffase**

- 7 Serveer het vlees op 4 grote borden, samen met de groenten.

## **Maderasaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- convenienceproduct als basis voor 4 dl maderasaus
- 2 el madera
- ½ dl room
- 25 g gewelde rozijnen

**Mise-en-place staat klaar:** gewelde rozijnen

### **Bereidingswijze**

- 1 Maak 4 dl saus op basis van de informatie op de verpakking.
- 2 Voeg tijdens het koken de madera toe aan de saus.

### **Doorgeeffase**

- 3 Voeg de room toe en verwarm de saus voor het doorgeven.
- 4 Voeg de rozijnen toe aan de saus.
- 5 Controleer de smaak en de dikte van de saus.
- 6 Serveer de saus in een saucière.
- 7 Serveer ook een saucière met pepersaus.

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

**Mise-en-place staat klaar:** saucière met pepersaus

## **Geroerbakte peultjes en taugé**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 300 g peultjes
- 1 teentje knoflook
- 3 el sesamolie
- 40 g taugé
- 3 el sojasaus
- 2 el sesamzaad
- zout en peper

### **Bereidingswijze**

- 1 Maak de peultjes schoon en haal de draadjes eraf.
- 2 Blancheer de peultjes ± 2 minuten.
- 3 Pel en snijd de knoflook fijn.
- 4 Was de taugé.

### **Doorgeeffase**

- 5 Verhit de sesamolie in een wok of koekenpan, voeg de knoflook en de peultjes toe.
- 6 Roerbak 3 minuten.
- 7 Schep de taugé en de sojasaus erdoor en verwarm nog 1 minuut.
- 8 Controleer de smaak van de groenten.
- 9 Serveer de groenten op het bord bij het vlees.
- 10 Serveer de sesamzaadjes in een tipje.

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

**Mise-en-place staat klaar:** gebruneerde sesamzaadjes

## **Aardappelrösti**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 400 g aardappelrösti (kant-en-klaar)

### **Bereidingswijze**

- 1 Bak de aardappelrösti in de hete frituur van 175 °C in ongeveer 5 minuten.
- 2 Haal de aardappelrösti uit de frituur als ze goudbruin en warm zijn.
- 3 Laat ze uitlekken.
- 4 Serveer de aardappelrösti in een warme légumier.

**Mise-en-place staat klaar:** frituur met frituurvet op de juiste temperatuur, aardappelrösti

## **Gemarineerde aardbeien**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 250 g aardbeien
- 1 el poedersuiker
- 2 el balsamicoazijn

### **Bereidingswijze**

- 1 Was de aardbeien en verwijder de kroontjes.
- 2 Bewaar 2 aardbeien voor de garnering van het nagerecht. Snijd de rest van de aardbeien in stukjes van gelijke grootte.
- 3 Doe 2 eetlepels balsamicoazijn in een kom en doe de poedersuiker erbij. Meng de suiker goed door de azijn.
- 4 Meng de stukjes aardbei met de marinade. Zet in de koelkast.
- 5 Gebruik de gemarineerde aardbeien bij de opmaak van het dessert.

## **Grand dessert van aardbeien**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 4 glaasjes met aardbeienbavarois
- 4 bollen aardbeien-sorbetijs
- gemarineerde aardbeien
- slagroom
- 4 oublie-rolletjes
- aardbeiencoulis
- muntblaadjes
- 2 aardbeien

### **Doorgeeffase**

- 1 Halveer de achtergehouden aardbeien en gebruik deze voor de garnering.
- 2 Maak vier identieke borden met het nagerecht volgens de foto.

**Mise-en-place staat klaar:** glaasjes met aardbeienbavarois, bollen aardbeien-sorbetijs, opgeklopte slagroom, fles met spuitmondje gevuld met aardbeien coulis, muntblaadjes, oublie-rolletjes



foto's

