

onderdeel C

bijlage

opdracht 2 en 3

menu

Velouté van knoflook met bosui en shiitake

Kipfilet in parmaham
frisse roodlof-salade
pommes frites en truffelmayonaise

Trifle van boerencake en vanilleroom met
aardbeien en amandelschaafsel of chocolade en krokante hazelnoten

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het nagerecht keuze uit twee soorten garnering: aardbeien en amandelschaafsel of chocolade en krokante hazelnoten

overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood, boter, olijfolie en tapenade	in broodmandje onderzetbord met tipjes	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
velouté van knoflook, bosui en shiitake	garnituur in diep bord, soep in schenkan	inzetten en uitserveren
kipfilet in parmaham	op groot bord	inzetten
pommes frites	in légumier	inzetten
truffelmayonaise	in schaalpje	inzetten
frisse roodlof-salade	op side-plate	inzetten
trifle van boerencake en vanilleroom, twee soorten garnering (keuze voor gast)	in glas	inzetten

werkplanning

Bereidingswijze

- 1 Bereid de soep.
- 2 Bereid het soepgarnituur voor.
- 3 Snijd de pommes frites en bak voor.
- 4 Bereid de kipfilet.
- 5 Bereid de trifle voor.
- 6 Bereid de truffelmayonaise en zet klaar in een schaalpje.
- 7 Bereid de salade.

Doorgeeffase

- 8 Verwarm de soep en bereid het soepgarnituur en geef door.
- 9 Gaar de kipfilet.
- 10 Bak de pommes frites af.
- 11 Geef de salade op side-plates door.
- 12 Geef de kipfilet door op bord, de pommes frites in légumier en de truffelmayonaise in schaalpje.
- 13 Maak het nagerecht op en geef door.

Recepturen en bereidingswijzen van het menu

Velouté van knoflook met bosui en shiitake

Ingrediënten voor 4 personen

- 3 teentjes knoflook
- 150 g kruimige aardappel
- 10 dl groentebouillon
- 125 ml slagroom
- 75 g eidooier
- 2 bosuitjes
- 8 shiitakes
- 2 takjes bladpeterselie
- olijfolie
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Pel de knoflook en hak de tenen grof.
- 2 Schil de aardappel en snijd ze en dés.
- 3 Doe de olijfolie in een pan en fruit de knoflook op laag vuur.
- 4 Voeg voor de knoflook begint te kleuren de aardappel en de bouillon toe.
- 5 Breng de bouillon aan de kook, draai het vuur laag en laat nog ± 20 minuten zachtjes doorkoken.
- 6 Pureer de soep met een staafmixer.
- 7 Zeef de soep en zet de soep weg naast het fornuis.
- 8 Roer de eidooiers in een kom met de room. Roer goed tot een homogeen mengsel en zet deze klaar in de koeling.
- 9 Snijd de shiitakes in reepjes en de bosuitjes in ringen en pluk de peterselie grof.

Doorgeeffase

- 10 Verwarm de soep.
- 11 Doe olijfolie in een pan en fruit de shiitakes en de bosui aan.
- 12 Verdeel de shiitakes en de bosui gelijkmatig over vier borden samen met de bladpeterselie.
- 13 Giet het room-eidooiermengsel langzaam en al roerend met een garde door de soep heen. De soep mag niet meer koken.
- 14 Breng op smaak met zout en peper.
- 15 Geef de soep door in een schenkkan.

Mise-en-place staat klaar: koude groentebouillon

Kipfilet in parmaham

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 kipfilets (ca. 375 g)
- 4 plakjes parmaham
- peper
- olijfolie
- 4 partjes citroen
- 10 g veldsla

Bereidingswijze

- 1 Maak de kipfilets schoon en snijd elke kipfilet in twee gelijke stukken.
- 2 Kruid de kipfilets met peper en rol de parmaham om de kipfilets.
- 3 Verhit olijfolie in een bakpan.
- 4 Bak de kipfilet in parmaham rondom bruin.
- 5 Plaats kipfilets op een ovenplaatje.

Doorgeeffase

- 6 Gaar de kipfilets in ± 10 minuten in een oven op 180 °C.
- 7 Geef de kipfilets door op bord met kopgarnituur.

Mise-en-place staat klaar: kopgarnituur bestaande uit partjes citroen en veldsla

Truffelmayonaise

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 el mayonaise
- 1 el truffeltapenade

Bereidingswijze

- 1 Meng de mayonaise en de truffeltapenade goed met elkaar.

Doorgeeffase

- 2 Serveer de truffelmayonaise in een schaalpje.

Pommes frites

Ingrediënten voor 4 personen

- 1½ kg aardappels (vuil gewicht)
- zout

Bereidingswijze

- 1 Schil en was de aardappels.
- 2 Snijd de aardappels in lange, 1 cm dikke pommes frites.
- 3 Spoel de pommes frites en dep droog.
- 4 Bak de pommes frites 4 minuten voor op 140 °C.

Doorgeeffase

- 5 Bak de pommes frites goudbruin en knapperig af op 180 °C.
- 6 Bestrooi de pommes frites licht met zout.
- 7 Serveer de pommes frites in légumier.

Roodlof-grannysmith-salade

Ingrediënten voor 5 personen

- 300 gram roodlof
- 1 grannysmithappel
- 1 sjalot
- 25 ml witte-wijnazijn
- 1 tl dijonmosterd
- 75 ml zonnebloemolie
- 2 takjes bladpeterselie
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Snipper de sjalot.
- 2 Meng de sjalot met de azijn in een kommetje en laat 5 minuten marineren.
- 3 Voeg de mosterd en wat fijn gesneden peterselie toe en klop de olie erdoor.
- 4 Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Maak de roodlof schoon.
- 6 Halveer de stronkjes en snijd de helften in de lengte en julienne.
- 7 Schil de appel.
- 8 Snijd de appel en julienne.
- 9 Meng de julienne van appel met de roodlof en schep de dressing erdoor.
- 10 Breng op smaak met zout en peper.
- 11 Maak 5 side-plates met salade, waarvan 1 voor de examinerator. Hierover heb je een gesprek met de examinerator.

Doorgeeffase

- 12 Geef de salade door op side-plates.

Trifle van boerencake en vanilleroom met aardbeien en amandelschaafsel of chocolade en krokante hazelnoten

Vanilleroom

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g kwark
- 100 g opgeslagen gezoete slagroom
- 15 g vanillesuiker

Bereidingswijze

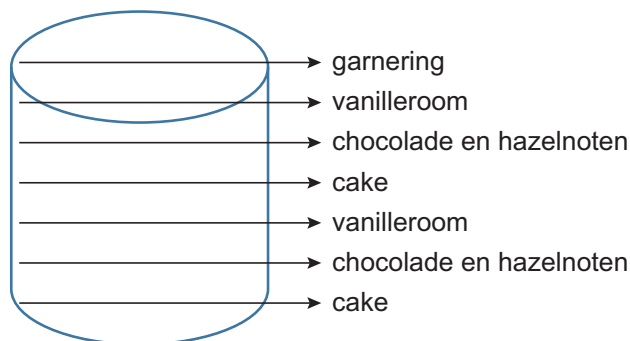
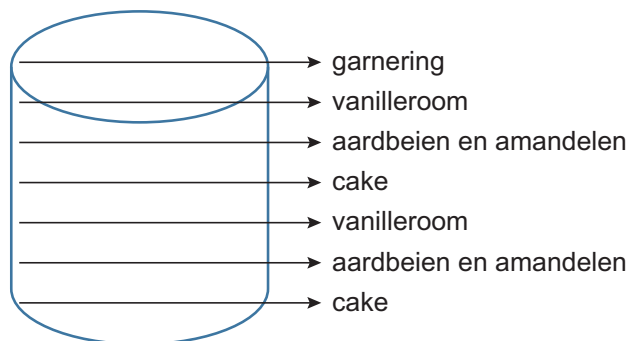
- 1 Spatel de kwark, geslagen room en de vanillesuiker door elkaar.
- 2 Doe de room in een spuitzak en leg deze in de koeling.
- 3 Snijd de cake zonder korst in blokjes (foto).
- 4 Maak de trifle op in laagjes in een glas met de cake. Voeg de garnering toe die de gast heeft gekozen. Gebruik hiervoor onderstaande tekening.

Doorgeeffase

- 5 Geef de trifle identiek door zoals weergegeven op de tekening.

Mise-en-place staat klaar: opgeslagen gezoete slagroom, boerencake (2 plakken van 1 cm), gebruneerd amandelschaafsel, krokante hazelnoten, chocoladesnippers en aardbeien

Opbouw Trifle



foto's

