

onderdeel D

bijlage

opdracht 3 en 4

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

Ingrediënten van de gerechten

Velouté van knoflook met bosui en shiitake

knoflook, kruimige aardappel, groentebouillon, slagroom, eidooier, bosui, shiitake, bladpeterselie, olijfolie, zout en peper

Kipfilet in parmaham

kipfilet, parmaham, peper, olijfolie, citroen, veldsla

Truffelmayonaise

mayonaise, truffeltapenade

Pommes frites

aardappels, zout

Roodlof-grannysmith-salade

roodlof, grannysmithappel, sjalot, witte-wijnazijn, dijonmosterd, zonnebloemolie, bladpeterselie, zout en peper

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

kwark, opgeslagen gezoete slagroom, vanillesuiker, boerencake, gebruneerd amandelschaafsel, krokante hazelnoten, chocoladesnippers, aardbeien

foto's

