

onderdeel C

bijlage

opdracht 2 en 3

menu

Gebonden kerriesoep met bosui en gerookte kip of
met bosui en gegrilde ananas

Runderspies
roerbakgroenten
basmatirijst
limoen, sojasaus en sesamzaadjes

Mango-sorbetijs met geraspte kokos, sinaasappel en slagroom

Keuzemoment voor de gasten:

bij het voorgerecht keuze uit bosui en gerookte kip of uit bosui en gegrilde ananas.

overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood, boter, olijfolie, tapenade	in broodmandje onderzetbord met tipjes	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
gebonden kerriesoep, twee soorten garnering (keuze voor gast)	garnituur in diep bord, soep in schenkkan	inzetten en soep uitschenken
runderspies roerbakgroenten	op groot bord	inzetten
basmatirijst	in légumier	inzetten
tafelgarnituur	in schaaltes op een bord	inzetten
mango-sorbetijs met geraspte kokos, sinaasappel en slagroom	in coupes	inzetten

werkplanning

Bereidingswijze

- 1 Marineer het vlees.
- 2 Bereid de soep.
- 3 Bereid het soepgarnituur voor.
- 4 Was en snijd de roerbakgroenten.
- 5 Bereid de spiesen voor.
- 6 Bereid het dessert voor.
- 7 Bereid de rijst.
- 8 Verdeel het tafelgarnituur.

Doorgeeffase

- 9 Verwarm de soep en geef door.
- 10 Roerbak de groenten, regenerereer de rijst.
- 11 Bak de spiesen.
- 12 Maak de borden op met de runderspiesen en de roerbakgroenten.
- 13 Geef het hoofdgerecht door.
- 14 Maak het nagerecht af en geef door.

Recepturen en bereidingswijzen van het menu

Gebonden kerriesoep met bosui en gerookte kip of met bosui en gegrilde ananas

Ingrediënten voor 5 personen

- 50 g boter
- 60 g bloem
- 1 liter kippenbouillon
- ½ ui
- 3 tl kerriepoeder
- 2 dl kokosmelk
- 2 bosuien
- 75 g gerookte kipreepjes
- 2 schijven verse ananas
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Snipper de ui.
- 2 Smelt de boter.
- 3 Fruit de gesnipperde ui en myoteer de kerriepoeder in de boter.
- 4 Bereid met de kerrieboter een roux.
- 5 Voeg de bouillon toe.
- 6 Breng de soep aan de kook en laat 10 minuten trekken op laag vuur.
- 7 Passeer de soep.
- 8 Voeg de kokosmelk toe.
- 9 Snijd de bosui in ringen.
- 10 Maak de ananas schoon.
- 11 Gril de ananas en snijd in kleine stukjes.

Doorgeeffase

- 12 Verwarm de soep.
- 13 Controleer of je voldoende soep hebt voor 5 borden. Als je te weinig hebt, vul je de soep tot 1 liter aan met water.
- 14 Vul vier soepborden met garnituur volgens de bestelling van de gast.
- 15 Vul 1 soepbord volgens de bestelling van de examinator. Hier heb je straks een gesprek over met de examinator.
- 16 Breng de soep op smaak met zout en peper.
- 17 Geef de soep door in een schenkkan.

mise-en-place staat klaar: koude kippenbouillon, gerookte kipreepjes, schijven verse ananas

Runderspiesen

Ingrediënten voor 4 personen

marinade

- 2 el ketjap
- 2 el zonnebloemolie
- 1 tl sambal
- ½ sjalot
- 2 teentjes knoflook
- een paar druppels citroensap

spiesen

- ½ rode paprika
- ½ rode ui
- 400 g biefstuk
- zonnebloemolie voor invetten

materialen

- 4 houten spiesen

Bereidingswijze

- 1 Snijd de knoflook en de sjalot zeer fijn.
- 2 Maak een marinade van de knoflook, de ketjap, de zonnebloemolie, de sambal, de sjalot en het citroensap.
- 3 Snijd de biefstuk in 16 gelijke stukken.
- 4 Laat de stukken biefstuk minimaal 1 uur marineren in de marinade.
- 5 Snijd de paprika in 8 gelijke stukken en snijd de rode ui in 4 gelijke stukken.
- 6 Rijg de stukken biefstuk, paprika en rode ui aan de spiesen. Bouw de spiesen op identiek aan de foto.

Doorgeeffase

- 7 Vet de pan licht in met zonnebloemolie.
- 8 Bak de spiesen kort en keer regelmatig, zodat ze rosé zijn van binnen en bruin zijn van buiten.
- 9 Serveer de spiesen op vier grote borden samen met de roerbakgroenten.

Roerbakgroenten

Ingrediënten voor 4 personen

- ½ prei
- 100 g sugarsnaps
- 50 g taugé
- ½ courgette
- ½ rode ui
- 1 teen knoflook
- 1 el zonnebloemolie
- 1 dl woksaus
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Pers de knoflook, snijd de prei in ringen, snijd de rode ui in grove stukken en snijd de courgette in halve plakjes.
- 2 Maak de sugarsnaps schoon en blancheer ze ongeveer 3 minuten.
- 3 Was de taugé.
- 4 Verhit de zonnebloemolie in een wok.
- 5 Roerbak de ui, de knoflook en de courgette op hoog vuur.
- 6 Voeg de prei en de sugarsnaps toe.
- 7 Roerbak de groenten beetgaar.
- 8 Voeg de taugé toe.
- 9 Voeg de woksaus toe.
- 10 Breng op smaak met zout en peper.

Doorgeeffase

- 11 Serveer de groenten naast de runderspies op het grote bord.

mise-en-place staat klaar: woksaus

Basmatirijst

- 200 g basmatirijst

Bereidingswijze

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking gaar.

Doorgeeffase

- 2 Regeneer de rijst.
- 3 Serveer de rijst in een légumier.

Tafelgarnituur

- 4 limoenpartjes
- sojasaus
- sesamzaad geroosterd

Doorgeeffase

- 1 Verdeel het tafelgarnituur over afzonderlijke schaaltes en serveer op een groot bord.

mise-en-place staat klaar: limoenpartjes, geroosterde sesam

Mango-sorbetijs met geraspte kokos, sinaasappelpartjes en slagroom Ingrediënten voor 4 personen

- mango-sorbetijs
- 2 sinaasappels
- 2 el geraspte kokos
- 2 dl slagroom
- 20 g suiker
- 4 blaadjes munt

Bereidingswijze

- 1 Snijd de sinaasappel uit.
- 2 Klop de slagroom met de suiker op.

Doorgeeffase

- 3 Verdeel de helft van de partjes sinaasappel over 4 coupes.
- 4 Schep in elke coupe 2 bolletjes mango-sorbetijs.
- 5 Verdeel de rest van de sinaasappelpartjes over de coupes.
- 6 Garneer de coupes met de geraspte kokos, de slagroom en een blaadje munt.
- 7 Geef de coupes door identiek aan de foto.

foto's

