

onderdeel D

bijlage

opdracht 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 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 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

Ingrediënten van de gerechten

Gebonden kerriesoep

boter, bloem, kippenbouillon, ui, kerriepoeder, kokosmelk, bosui, gerookte kipreepjes, verse ananas, zout en peper

Runderspiesen

ketjap, zonnebloemolie, sambal, sjalot, knoflook, citroensap, rode paprika, rode ui, biefstuk

Roerbakgroenten

prei, sugarsnaps, taugé, courgette, rode ui, knoflook, zonnebloemolie, woksaus, zout en peper

Basmatirijst

basmatirijst

Tafelgarnituur

limoenpartjes, sojasaus, sesamzaad geroosterd

Mango-sorbetijs

mango-sorbetijs, sinaasappels, geraspte kokos, slagroom, suiker, munt

foto's

