

Examen VMBO-BB

2021

versie blauw, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 3 en 4

menu

Gebonden tomatensoep met crème fraîche en basilicum

Schnitzel met sinaasappelgremolata

pommes carré

broccoligratin

Vanillebavarois met slagroom en aardbeiensaus of chocoladesaus

Keuzemoment voor de gasten:

bij het nagerecht keuze uit twee soorten saus: aardbeiensaus of chocoladesaus

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
gebonden tomatensoep	garnituur in diep bord soep in schenkan	inzetten uitschenken
schnitzel	op schaal	uitserveren met gueridon
sinaasappelgremolata	in schaal	uitserveren met gueridon
pommes carré	in légumier	inzetten
broccoligratin	in schaal	inzetten
vanillebavarois, twee soorten saus (keuze voor gast) en slagroom	op klein bord	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

Gebonden tomatensoep

tomatensoep, crème fraîche, basilicum

Schnitzel met sinaasappelgremolata

varkensschnitzel, sinaasappel, peterselie, knoflook, olijfolie, zout

Pommes carré

aardappel, zout

Broccoligratin

broccoli, bechamelsaus, geraspte kaas, zout

Vanillebavarois

melk, suiker, eidooier, room, bladgelatine, vanille, slagroom, aardbeien of chocoladedecoratie en aardbeiensaus of chocoladesaus

Foto's

