

Examen VMBO-BB

2021

versie rood, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

Heldere tomatenbouillon croutons *** Garnalenspiesen salade met mesclun, radijs en rode ui citroenspaghetti *** Chocolade-panna cotta met peer en slagroom

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	in broodmandje
boter, olijfolie en tapenade	in tipjes op onderzetbord
tomatenbouillon	in kom
croutons	in schaalpje
garnalenspiesen en citroenspaghetti	op groot bord
salade	op side-plate
2 dressings	in 2 saucières op side-plate
chocolade-panna cotta met peer en slagroom	op dessertbord

Op de laatste pagina staat het stappenplan voor de bereiding van het menu.

Tomatenconcassée voor heldere tomatenbouillon

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 tomaten

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak tomatenconcassée:
 - plisseer de tomaten
 - snijd de tomaten in 4 parten
 - verwijder de zaadlijsten
 - snijd het vruchtvlees en brunoise
- 2 Lever de tomatenconcassée in bij de examinerator.

Doorgeeffase

- 3 De examinerator geeft de tomatenbouillon met een schaalje croutons door.



Garnalenspies (2 spiesen per persoon)

Ingrediënten voor 4 personen

- 24 garnalen (de darmkanalen zijn al verwijderd)
- 8 spiesen (als het houten spiesen zijn, dan zijn die al geweekt in water)
- (olijf)olie om in te bakken

voor de marinade

- 1 dl olijfolie
- verse peterselie (voldoende voor 2 el fijngehakte peterselie)
- 2 teentjes knoflook
- 1 el ketjap
- 1 tl tomatenpuree
- ½ tl oregano (gedroogd)
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Spoel de garnalen onder koud water en dep ze droog.
- 2 Hak peterselie en knoflook fijn.
- 3 Maak de marinade voor de garnalen door alle ingrediënten met elkaar te mengen.
- 4 Marineer de garnalen minimaal 30 minuten.
- 5 Rijg de garnalen aan de spiesen; 3 garnalen per spies.

Doorgeeffase

- 6 Verhit olie in een grote koekenpan en bak de garnalenspiesjes om en om gaar; per kant 2 à 3 minuten.
- 7 Serveer de spiesen meteen na het bakken.

Romige citroenspaghetti

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g spaghetti
- 300 ml kookroom
- ½ citroen
- 1 bosui
- zout en peper

Mise-en-place staat klaar: 1 tl citroenrasp, 2 el fijngehakte dille;
voor de garnering 4 schijfjes citroen en 4 takjes dille

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Pers de halve citroen uit.
- 2 Verwarm de kookroom langzaam en klop beetje bij beetje het citroensap erdoor.
- 3 Zet de hittebron uit en bewaar de room in de pan.
- 4 Snijd de bosui fijn.

Doorgeeffase

- 5 Kook de spaghetti beetgaar.
- 6 Verwarm de room en meng er gehakte dille en citroenrasp door.
- 7 Breng op smaak met zout en peper.
- 8 Giet de spaghetti af en schep terug in de pan.
- 9 Giet de opgewarmde citroenroom erbij en meng goed door elkaar.

Salade met mesclun, radijs en rode ui

Mise-en-place staat klaar: een schaal met een gemengde salade van mesclun, radijs, rode ui
saucières met yoghurt dressing en met French dressing

Doorgeeffase

- 1 Vraag de kom met de salade aan de examinerator.
- 2 Verdeel de salade over vier side-plates.

Hoofdgerecht doorgeven

- 1 Geef de side-plates met salade samen met de saucières met dressing door.
- 2 Verdeel de citroenspaghetti over de borden en leg op ieder bord twee garnalenspiesen.
- 3 Bestrooi de gerechten met de fijngesneden bosui; leg er een schijfje citroen en een takje dille bij.
- 4 Geef de borden met het hoofdgerecht door.



Chocolade-panna cotta met peer en slagroom

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 ml slagroom
- 250 ml melk
- 100 g pure chocolade
- 6 g bladgelatine
- 50 g suiker
- 25 g amandelcompound

Mise-en-place staat klaar: voor de garnering een spuitzak met opgeslagen slagroom, geschaafde chocolade en muntblaadjes

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Week de bladgelatine 5 minuten in een kom met ruim koud water.
- 2 Breng in een steelpan de slagroom, melk, vanillesuiker en de suiker aan de kook.
- 3 Roer tot de suiker is opgelost; voeg dan de chocoladedruppels toe.
- 4 Laat de chocolade op laag vuur in de warme room smelten. Roer de chocolade goed door met een garde.
- 5 Neem de pan van de hittebron zodra de chocolade volledig opgelost is.
- 6 Los al roerende de goed uitgeknepen bladgelatine op in de warme chocoladeroom.
- 7 Voeg de amandelcompound toe.
- 8 Plaats de pan met warme chocoladeroom minimaal 15 minuten in een bak met ijswater.
- 9 Roer regelmatig goed door voor een gelijkmatige gelering.
- 10 Schenk de afgekoelde chocoladeroom in de vier glazen; plaats de glazen in de koeling. Lever de panna cotta die je over hebt in bij de examinerator.

Gepocheerde peren

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 handperen
- 300 ml water
- 40 g suiker
- ½ dl zoete witte wijn
- 1 el citroensap
- gemalen kaneel

Bereidingswijze

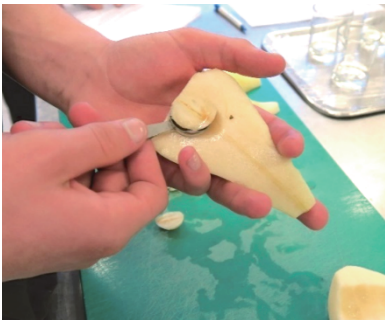
Mise-en-placefase

- 1 Zet een pan met water, suiker, citroensap en wijn klaar.
- 2 Schil de peren met een dunschiller.
- 3 Snijd de peren in de lengte door; verwijder de harde kern met een pommes-parisienneboor.
- 4 Leg de peren met de bolle zijde naar beneden in de pan.
- 5 Breng aan de kook en pocheer de peren beetgaar (12 tot 15 minuten).

- 6 Laat de examiner de gaarheid van de peren controleren.
- 7 Haal de peren uit het vocht en leg de peren met de bolle kant naar boven op een schaal of een bord. Laat afkoelen.

Nagerecht doorgeven

- 1 Snijd de bolle kant van de afgekoelde peren in zodat een waaivorm ontstaat.
- 2 Dresseer op elk bord een halve peer en bestrooi met een beetje kaneel.
- 3 Spuit op ieder bord een rozet slagroom zoals op de foto.
- 4 Garneer de slagroom met een muntblaadje.
- 5 Bestrooi de chocolade-panna cotta met de geschaafde chocolade.
- 6 Plaats op elk bord een glaasje.
- 7 Geef de borden door.



Stappenplan

mise-en-placefase	
1	Maak de panna cotta van het nagerecht.
2	Pocheer de peren van het nagerecht.
3	Marineer de garnalen van het hoofdgerecht.
4	Maak de tomatenconcassée voor het voorgerecht.
5	Maak de citroenroom van het hoofdgerecht.
doorgeeffase	
6	De examinerator geeft het voorgerecht door.
7	Kook de spaghetti.
8	Verdeel de salade over de side-plates.
9	Werk de spaghetti af en houd deze warm.
10	Bak de garnalen.
11	Geef het hoofdgerecht door.
12	Werk het nagerecht af.
13	Geef het nagerecht door.