

Examen VMBO-BB

**2021**

versie rood, onderdeel **D**

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

## Opdracht 3 en 4

### menu

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

Keuzemoment voor de gasten: de dressing bij de salade van het hoofdgerecht

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	1 sneetje brood uitserveren, rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	in tipjes op onderzetbord	inzetten
tomatenbouillon	in kom	inzetten
croutons	in schaalpje	uitserveren aan tafel
garnalenspiesen citroenspaghetti	op groot bord	inzetten
salade	op side-plate	inzetten
2 dressings	in 2 saucières op side-plate	uitserveren met behulp van de gueridon, borden inzetten
chocolade-panna cotta met peer en slagroom	op dessertbord	inzetten

## **Ingrediënten per gerecht**

### **Heldere tomatenbouillon met tomatenconcassée**

tomatenbouillon, peterselie, croutons, tomaten

### **Garnalenspies**

garnalen, (olijf)olie, peterselie, knoflook, ketjap, tomatenpuree, oregano, zout en peper

### **Romige citroenspaghetti**

spaghetti, kookroom, citroen, dille, bosui, zout en peper

### **Salade met mesclun, radijs en rode ui**

mesclun, radijs, rode ui, yoghurtdressing, French dressing

### **Chocolade-panna cotta met peer en slagroom**

slagroom, melk, pure chocolade, gelatine, suiker, amandelcompound, munt, kaneel

### **Gepocheerde peren**

handperen, suiker, zoete witte wijn, citroen

