

Examen VMBO-GL

2021

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage 1

Opdracht 2 en 3

menu

Heldere bouillon met shiitakes en kip *** Brochette van varkensfilet met pindasaus oriëntaalse rijst zoetzure komkommer *** Gebakken ananas met kokosroom en mango-ijs of citroenijs
--

Keuzemoment voor de gasten:
bij het nagerecht keuze uit mango-ijs of citroenijs

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood, wit, bruin en naanbrood boter, olijfolie en tapenade	in broodmandje onderzetbord met tipjes
heldere bouillon garnituur	in schenkan in diep bord
brochette Oriëntaalse rijst zoetzure komkommer	op bord in légumier in légumier
gebakken ananas met kokosroom en ijs (keuze gast)	klein bord

Recepturen en bereidingswijzen van het menu

Heldere bouillon met shiitakes en kip

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 l kippenbouillon
- 1 gare kippenpoot
- 100 g shiitakes
- 2 stengels paksoi
- 1 sjalot
- olie
- zout en peper

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Pluk het kippenvlees fijn.
- 2 Snipper de sjalot fijn.
- 3 Verwijder het voetje van de shiitakes en snijd ze in fijne julienne.
- 4 Snijd het wit van de paksoi in halve maantjes van 2 cm.

Doorgeeffase

- 5 Verwarm de bouillon.
- 6 Verwarm een beetje olie in een sauteuse.
- 7 Fruit de sjalot en voeg de shiitakes en paksoi toe.
- 8 Bak de shiitakes en paksoi en breng op smaak met zout en peper.
- 9 Leg in ieder bord een flinke eetlepel groentegarnituur.
- 10 Plaats bovenop het groentegarnituur het kippenvlees.
- 11 Serveer de bouillon (temperatuur ≥ 80 °C) in een schenkkan.

Brochette van varkensfilet met pindasaus

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g varkensfilet
- 1 teen knoflook
- 5 g kerriepoeder
- 5 g korianderpoeder (ketoembar)
- 5 g sambal
- 3 el ketjap manis
- zout

Materialen

- 4 spiesen

Mise-en-place staat klaar: pindasaus

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Pers de knoflook.
- 2 Maak een marinade van de knoflook, specerijen en ketjap.
- 3 Snijd de filet in 16 gelijke dobbelstenen.
- 4 Marineer het vlees.
- 5 Maak 4 gelijkwaardige spiesen, zoals op de foto.
- 6 Plaats de brochettes in de marinade in de koelkast.

Doorgeeffase

- 7 Gril de spiesen aan alle zijdes.
- 8 Leg de spiesen op een ovenplaatje en gaar de spiesen in 8 minuten op 160 °C.
- 9 Verwarm de pindasaus.
- 10 Leg de spiesen op bord en nappeer de saus zoals op de foto.

Oriëntaalse rijst

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g gekookte rijst
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 50 g winterpeen julienne
- 100 g knolselderij
- 100 g ham
- 100 g preiringen
- 200 g fijngesneden spitskool
- 5 g sambal
- 1 tl koenjit
- sojasaus
- olie
- zout en peper

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snipper de ui.
- 2 Pers de knoflook.
- 3 Snijd de ham en julienne.
- 4 Snijd de knolselderij en brunoise.

Doorgeeffase

- 5 Verwarm een beetje olie in een wok op laag vuur.
- 6 Myoteer de koenjit en de sambal.
- 7 Voeg de ui toe en fruit deze kort mee.
- 8 Zet het vuur hoog en voeg de wortel, knolselderij en knoflook toe.
- 9 Voeg de ham toe.
- 10 Voeg de preiringen toe.
- 11 Voeg de rijst toe en blijf het geheel roerbakken.
- 12 Voeg de spitskool toe en bak het geheel nog 5 minuten.
- 13 Breng op smaak met sojasaus, zout en peper.

Zoetzure komkommer

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 komkommer
- 1 dl azijn
- 1 dl water
- 25 g basterdsuiker
- 1 rode peper
- 5 g sjalotringen
- 4 kruidnagels
- 1 g mosterdzaadjes
- 1 g zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Doe alle ingrediënten, behalve de rode peper en de komkommer, in een pan en breng aan de kook.
- 2 Laat het mengsel 15 minuten zachtjes koken.
- 3 Schil de komkommer en snijd de komkommer in de lengte doormidden.
- 4 Verwijder de zaadlijsten met een pommes parisiëneboor.
- 5 Snijd de komkommer in halve maantjes van 1 cm dik.
- 6 Doe de komkommer in een bekken en giet het warme mengsel over de komkommer.
- 7 Snijd de rode peper in de lengte doormidden en verwijder de zaden.
- 8 Snijd de peper in zeer fijne reepjes en voeg ze toe aan de komkommer.
- 9 Plaats het geheel ten minste 2 uur in de koelkast.

Doorgeeffase

- 10 Verwijder de kruidnagels voor doorgifte.

Gebakken ananas met kokosroom en mango-ijs of citroenijs

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 schijven verse ananas
- 1 limoen
- olie
- vetstof

Mise-en-place staat klaar: kokosroom, gebruneerde kokos, 4 bollen mango-ijs en 4 bollen citroenijs

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak de ananas schoon en verklein de ananas zoals op de foto.

Doorgeeffase

- 2 Verwarm een sauteuse.
- 3 Vet de sauteuse licht in en bak de ananas goudbruin.
- 4 Rasp 1/4 van de limoen boven de warme ananas.
- 5 Snijd de limoen doormidden en voeg het sap van een halve limoen toe aan de ananas.
- 6 Maak het bord op met de ananas, kokosroom, gebruneerde kokos en ijs (keuze gast), zoals op de foto.

Foto's

