

Examen VMBO-GL

2021

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

Opdracht 3 en 4

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	serveertechniek
brood, wit, bruin en naanbrood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
heldere bouillon	in schenkan	bord inzetten, soep uitschenken
garnituur	in diep bord	
brochette	op bord	inzetten
oriëntaalse rijst	in légumier	
zoetzure komkommer	in légumier	
gebakken ananas met kokosroom en ijs (keuze gast)	klein bord	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

Heldere bouillon met shii -takes en kip

kippenbouillon, kippenvlees, shiitakes, paksoi, sjalot, olie, zout en peper

Brochette van varkensfilet met pindasaus

varkensfilet, knoflook, kerriepoeder, korianderpoeder (ketoembar), sambal, ketjap manis, zout en pindasaus

Oriëntaalse rijst

rijst, ui, knoflook, winterpeen, knolselderij, ham, preiringen, spitskool, sambal, koenjit, sojasaus, olie, zout en peper

Zoetzure komkommer

komkommer, sjalot, azijn, water, basterdsuiker, rode peper, kruidnagel, mosterdzaadjes en zout

Gebakken ananas met kokosroom en ijs

ananas, limoen, kokosroom, gebruneerde kokos en mango-ijs of citroenijs

Foto's

