

Examen VMBO-GL

**2021**

versie rood, onderdeel **C**

**profielvak-cspe HBR – GL**

**bijlage**

---

## Opdracht 3 en 4

### menu

Salade met gamba's, avocado en cashewnoten

\*\*\*

Kipschnitzel à la Milanese  
tomatensaus of mangochutney  
gele rijst met groenten

\*\*\*

Griekse yoghurt met honing,  
roodfruit en granola

Keuzemoment voor de gasten:  
bij het hoofdgerecht tomatensaus of mangochutney

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	in tipjes op onderzetbord	inzetten
salade met gamba's	op diep bord	inzetten
cashewnoten	in schaalpje op onderzetbord	uitserveren aan tafel
kipschnitzel à la Milanese gele rijst met groenten	op groot bord	inzetten
tomatensaus en mangochutney	in saucières op side-plate	uitserveren aan tafel, de rest inzetten
Griekse yoghurt met honing, roodfruit en granola	in tumblerglas op side- plate	inzetten

**Salade met gamba's, avocado en cashewnoten**

gamba's, zwarte olijven, rode ui, knoflook, avocado, bosui, cashewnoten, basilicum, gemengde sla, zout en peper, olijfolie, limoensap

**Kipschnitzel à la Milanese**

kipschnitzels, paneermeel, Parmezaanse kaas, eiwit, bloem, frituurvet, tijm, zout en peper

**Tomatensaus**

ui, knoflook, sambal, kappertjes, rozemarijn, olijfolie, rode wijn, tomatenblokjes, zout en peper

**Mangochutney**

mangochutney

**Gele rijst met groenten**

olijfolie, waspeen, venkel, rode paprika, courgette, sjalotten, doperwten, gele rijst, peper en zout

**Griekse yoghurt met honing en roodfruit**

Griekse yoghurt, honing, roodfruit, aardbeien, blaadjes cress, granola

Foto's

