

Examen VMBO-KB

2021

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage 1

Opdracht 2 en 3

menu

Uiensoep met kaascroutons of gebakken pancetta

Krokante kipschnitzel
knoflook haricot verts
pommes sautées
kerriemayonaise

Hazelnootijs met karamelsaus

Keuzemoment voor de gasten:

bij het voorgerecht keuze uit: kaascroutons of gebakken pancetta

Overzicht van de serveerwijzen

| gerecht | serveerwijze |
|---|-------------------------|
| brood | in broodmandje |
| boter, olijfolie en tapenade | onderzetbord met tipjes |
| uiensoep | in kop |
| twee soorten garnituur (keuze voor gast) | in schaaltes |
| kipschnitzel | op groot bord |
| knoflook haricot verts | op groot bord |
| pommes sautées | in légumier |
| kerriemayonaise | in schaaltes |
| hazelnootijs met karamelsaus | op klein bord |

Recepturen en bereidingswijzen

Uiensoep met kaascroutons of gebakken pancetta

Ingrediënten voor 4 personen

- 600 g uien
- 50 g boter
- 25 g tarwebloem
- 1 tl versgemalen peper
- 4 el cognac
- 2 takjes verse tijm
- 2 plakken Casinobrood wit, zonder korst
- 45 g geraspte Zwitserse gruyère (kaas)
- 5 el olijfolie
- zout en peper

Mise-en-place staat klaar: 1½ l runderbouillon, gebakken pancetta, 25 g gesneden bosui

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Pel de uien en snijd ze in dunne halve ringen.
- 2 Verhit de boter in een soeppan met dikke bodem en fruit de ui op laag vuur gedurende ± 15 minuten.
- 3 Verhit ondertussen in een andere pan de bouillon.
- 4 Ris de tijm.
- 5 Voeg de peper en de tijm toe aan de uien en fruit deze 3 minuten mee.
- 6 Voeg de bloem toe en fruit deze 2 minuten mee.
- 7 Blus de uien af met de cognac en voeg de warme bouillon toe.
- 8 Breng het geheel aan de kook, draai het vuur laag en laat 40 minuten zacht koken.
- 9 Snijd het casinobrood in blokjes van 1 x 1 cm.
- 10 Bak de blokjes in de olijfolie in ± 3 minuten goudbruin.
- 11 Doe de croutons in een ovenschaal en verdeel de gruyère over de croutons.
- 12 Zet de croutons ± 5 minuten in een oven van 180 °C.
- 13 Laat de croutons op je werkplek afkoelen.

Doorgeeffase

- 14 Verwarm de soep.
- 15 Breng de soep op smaak.
- 16 Serveer de soep (temperatuur ≥ 80 °C) met de vers gesneden bosui.
- 17 Serveer de croutons en pancetta apart in schaalpjes.

Krokante kipschnitzel

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kipfilets op juiste dikte
- paprikapoeder
- zout en peper
- vetstof

Mise-en-place staat klaar: paneerstraatje

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Controleer het vlees en maak indien nodig het vlees schoon.
- 2 Aromatiseer de kipfilets met het zout, de peper en het paprikapoeder.
- 3 Zet het paneerstraatje op je eigen werkbank. Paneer de kipfilets.
- 4 Lever het paneerstraatje weer in.
- 5 Leg het vlees afgedekt op een plaatje in de koelkast.

Doorgeeffase

- 6 Bak het gepaneerde vlees aan beide kanten bruin in de ruime hete vetstof.
- 7 Gaar de kipschnitzel ± 8 minuten in een oven van 180 °C.

Knoflook haricot verts

Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g haricot verts
- 4 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook
- zout en peper

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak de haricot verts schoon en blancheer ze in ongeveer 3 minuten beetgaar in water met zout.
- 2 Snijd de knoflook fijn.
- 3 Meng de haricot verts met de olijfolie en de knoflook.

Doorgeeffase

- 4 Fruit de haricot verts 3 minuten aan in een sauteuse.
- 5 Breng de haricot verts op smaak met zout en peper.

Pommes sautées

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kilo aardappelen
- vetstof
- zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de aardappelen, halveer ze in de lengte en snijd ze in plakjes van ± 0,5 cm.
- 2 Was de aardappelplakjes.
- 3 Blancheer de aardappelen in ongeveer 2 minuten beetgaar in ruim kokend water met zout.
- 4 Laat de aardappelen uitwasemen.
- 5 Laat de aardappelen afkoelen op de bank.

Doorgeeffase

- 6 Bak de aardappelen vlak voor het doorgeven in de vetstof.
- 7 Bestrooi de aardappelen licht met zout.
- 8 Serveer de aardappelen in légumier.

Kerriemayonaise

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 el mayonaise
- 1 dl witte wijn
- 1 el crème fraîche
- 1 el honing
- 1 sjalot
- 1 tl kerriepoeder
- 1 el zonnebloemolie

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snipper de sjalot fijn.
- 2 Fruit de sjalot in de zonnebloemolie en myoteer het kerriepoeder.
- 3 Blus dit af met de witte wijn.
- 4 Voeg de honing toe en laat 1 minuut trekken.
- 5 Haal de pan van het vuur en laat het geheel afkoelen in de pan.
- 6 Voeg wanneer het is afgekoeld de mayonaise en de crème fraîche toe.
- 7 Roer tot een homogene saus.
- 8 Doe de kerriemayonaise in een schaaltje.

Hazelnootijs met karamelsaus

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 bollen hazelnootroomijs

Mise-en-place staat klaar: gekarameliseerde hazelnoten, karamelsaus, geklopte slagroom

Doorgeeffase

- 1 Hak de hazelnoten fijn.
- 2 Maak het dessert op volgens de foto en geef door.

Foto's

