

Examen VMBO-KB

2021

versie blauw, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

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	serveertechniek
brood, boter, olijfolie en tapenade	in broodmandje onderzetbord met tipjes	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
uiensoep	in kop	inzetten
twee soorten garnituur (keuze voor gast)	in schaalpjes	uitserveren
kipschnitzel	op groot bord	inzetten
knoflook haricot verts	op groot bord	inzetten
pommes sautées	in légumier	inzetten
kerriemayonaise	in schaalpje	inzetten
hazelnootijs met karamelsaus	op klein bord	inzetten

Uiensoep met kaascroutons of gebakken pancetta

uien, boter, runderbouillon, tarwebloem, peper, cognac, tijm, casinobrood, Zwitserse gruyère, olijfolie, pancetta, bosui, zout en peper

Krokante kipschnitzel

kipfilets, bloem, eiwit, paneermix, paprikapoeder, zout en peper

Knoflook haricot verts

haricot verts, olijfolie, knoflook, zout en peper

Pommes sautées

aardappelen, zout

Kerriemayonaise

mayonaise, witte wijn, crème fraîche, honing, sjalot, kerriepoeder, zonnebloemolie

Hazelnootijs met karamelsaus

hazelnootroomijs, gekaramelliseerde hazelnoten, slagroom, karamelsaus

Foto's

