

Examen VMBO-KB

2021

versie rood, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

Heldere tomatenbouillon croutons *** Gebakken garnalen met Thaise currysaus komkommersalade pandanrijst *** Hazelnootbavarois met slagroom

Keuzemoment voor de gast: cashewnoten of koriander bij het hoofdgerecht

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	broodmandje
boter, olijfolie en tapenade	in tipjes op onderzetbord
tomatenbouillon	in kom
croutons	in schaalpje
gebakken garnalen met Thaise currysaus, pandanrijst	op groot bord
Thaise currysaus	in saucière op side-plate
koriander en cashewnoten	in schaalpjes op side-plate
komkommersalade	op side-plate
hazelnootbavarois	op dessertbord

Op de laatste pagina staat het stappenplan voor de bereiding van het menu.

Tomatenconcassée voor heldere tomatenbouillon

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 tomaten

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak tomatenconcassée:
 - plisseer de tomaten
 - snijd de tomaten in 4 parten
 - verwijder de zaadlijsten
 - snijd het vruchtvlees en brunoise
- 2 Lever de tomatenconcassée in bij de examinerator.

Doorgeeffase

- 3 De examinerator geeft de tomatenbouillon met een schaalje croutons door.



Gebakken garnalen

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram rauwe garnalen (de darmkanalen zijn al verwijderd)
- 2 teentjes knoflook
- zout
- 1 bosui
- olijfolie om in te bakken

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Spoel de garnalen onder koud water, dep ze droog en bewaar.
- 2 Maak de bosui schoon, snijd fijn en bewaar.
- 3 Hak de knoflook fijn en bewaar.

Doorgeeffase

- 4 Verhit de olijfolie in een koekenpan.
- 5 Voeg de garnalen en knoflook toe. Bak 3 minuten en schep regelmatig om. Bak de bosui de laatste minuut mee.
- 6 Breng op smaak met zout.

Thaise currysaus

Ingrediënten voor 4 personen

- 150 g paksoi
- 50 g taugé
- 50 g ui
- 1 teentje knoflook
- stukje verse gember van 3 cm / ongeveer 15 gram
- 75 g peultjes
- 1 rode paprika
- 15 g currypasta
- 2 tl kurkumapoeder
- 200 ml kokosmelk
- 400 ml visbouillon
- 2 el olijfolie
- zout en peper
- 30 g allesbinder
- 4 partjes citroen

Mise-en-place staat klaar: schaaltjes met fijngesneden koriander en fijngehakte cashewnoten



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak de peultjes schoon en snijd ze één keer schuin doormidden.
- 2 Blancheer de peultjes in kokend water met zout. Bewaar de peultjes.
- 3 Pel en snipper de ui.
- 4 Hak de knoflook fijn.
- 5 Schil de gember en snijd klein.
- 6 Snijd de paprika in vieren en snijd en dés.
- 7 Verhit 2 el olijfolie in een kookpan en fruit ui, knoflook, gember en paprika ongeveer 3 minuten op laag vuur aan.
- 8 Voeg de currypasta en het kurkumapoeder toe en roer goed door.
- 9 Schenk de kokosmelk en de visbouillon erbij.
- 10 Breng aan de kook en laat ongeveer 5 minuten zachtjes koken. Zet weg.
- 11 Was de paksoi, snijd in grove stukken en bewaar.
- 12 Was de taugé en bewaar.

Doorgeeffase

- 13 Verwarm de Thaise currysaus.
- 14 Controleer de smaak.
- 15 Bind de Thaise currysaus met allesbinder volgens de aanwijzingen op de verpakking; laat nu de examiner controleren of de sausdikte in orde is.
- 16 Voeg vlak voor het doorgeven de peultjes, de paksoi en de taugé toe aan de Thaise currysaus en warm 2 minuten door.

Komkommersalade

Mise-en-place staat klaar: een schaal met een salade van komkommer, rode peper, rode ui, aangemaakt met French dressing

Pandanrijst

Mise-en-place staat klaar: 500 g warme pandanrijst, 4 plukjes dille

Hoofdgerecht doorgeven

- 1 Verdeel de salade over vier side-plates en geef door.
- 2 Portioneer in het midden van elk bord ongeveer 125 gram warme rijst.
- 3 Dresseer een beetje van de Thaise currysaus om de rijst op de borden; doe de rest van de Thaise currysaus in een saucière.
- 4 Dresseer de garnalen op de saus op de borden.
- 5 Garneer met een partje citroen en een plukje dille.
- 6 Geef de borden, de saucière met Thaise currysaus en de schaal met koriander en cashewnoten door.



Hazelnootbavarois

Ingrediënten voor 4 personen

- 2½ dl melk
- 3 dl slagroom
- 50 g gepasteuriseerde eidooier (direct in een bekken afwegen)
- 8 g bladgelatine
- 75 g suiker
- 1 tl vanillesuiker
- 25 g hazelnootextract
- 50 g fijngehakte, gebruneerde hazelnoten
- karamelsaus

Mise-en-place staat klaar: voor de garnering muntblaadjes, oublie-rolletjes en een spuitzak met opgeklopte slagroom

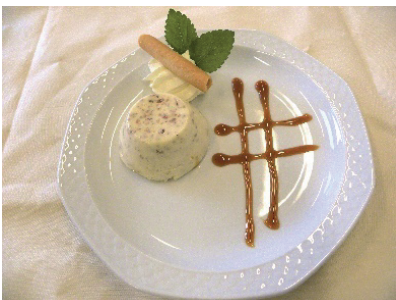
Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Week de bladgelatine in koud water.
- 2 Meng de eidooiers met de vanillesuiker, 25 gram van de suiker en 1 dl van de melk.
- 3 Breng de rest van de suiker en melk aan de kook.
- 4 Giet de helft van de kokende melk bij het eidooierpapje, roer goed door en doe alles terug in de pan.
- 5 Verwarm al roerende door tot 80 °C; zet de warmtebron uit.
- 6 Voeg het hazelnootextract en de bladgelatine toe en los dit op.
- 7 Zet de compositie in een bak met koud water; roer regelmatig door.
- 8 Klop de slagroom lobbig.
- 9 Spoel de vormpjes om met koud water en zet klaar.
- 10 Spatel de slagroom door de compositie zodra de compositie afgekoeld is en begint te geleren.
- 11 Voeg de fijngehakte, gebruneerde hazelnoten toe.
- 12 Verdeel de bavarois over de vormpjes; plaats minimaal 2 uur in de koeling.

Doorgeeffase

- 13 Los de bavarois uit de vorm. Houd hiervoor een vormpje met bavarois enkele tellen in een kom heet water; stort de bavarois op de borden.
- 14 Spuit op elk bord een flinke rozet slagroom en garneer de borden met karamelsaus, muntblaadjes en oublie-rolletje. Geef de borden door.



Stappenplan

mise-en-placefase	
1	Maak de bavarois.
2	Maak de tomatenconcassée voor het voorgerecht.
3	Maak de basis voor de Thaise currysaus.
4	Bereid de garnalen voor.
doorgeeffase	
5	De examinerator geeft het voorgerecht door.
6	Werk de Thaise currysaus af.
7	Bak de garnalen.
8	Geef de side-plates met salade door.
9	Geef de borden met het hoofdgerecht, de saucière en de twee bakjes door.
10	Los de bavarois en werk het nagerecht af.
11	Geef het nagerecht door.