

Examen VMBO-KB

**2021**

versie rood, onderdeel **D**

**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 gasten:  
cashewnoten of koriander bij het hoofdgerecht

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	in tipjes op onderzetbord	inzetten
tomatenbouillon	in kom	inzetten
croutons	in schaalpje	uitserveren aan tafel
gebakken garnalen met Thaise currysaus, pandanrijst	op groot bord	inzetten
Thaise currysaus	saucière op side-plate	inzetten
koriander en cashewnoten	in schaalpjes op side-plate	uitserveren aan tafel, naar keuze gast
komkommersalade	op side-plate	inzetten
hazelnootbavarois	op dessertbord	inzetten

## **Ingrediënten per gerecht**

### **Heldere tomatenbouillon met tomatenconcassée**

tomatenbouillon, tomaten, peterselie, croutons

### **Gebakken garnalen**

garnalen, olijfolie, knoflook, zout, bosui

### **Thaise currysaus**

verse koriander, cashewnoten, paksoi, taugé, ui, knoflook, verse gember, peultjes, rode paprika, currypasta, kurkumapoeder, kokosmelk, visbouillon, citroen, olijfolie, zout en peper, allesbinder

### **Pandanrijst**

pandanrijst, zout, dille

### **Komkommersalade**

komkommer, rode peper, rode ui, French dressing

### **Hazelnootbavarois**

melk, slagroom, eidooier, gelatine, suiker, vanillesuiker, hazelnoten, hazelnootextract, muntblaadjes, oublie-rolletjes, karamelsaus

