

Examen VMBO-BB

**2022**

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

---

## Opdracht 2

### menu

Vitello tonnato *** Zalmfilet met krokante kruidenkorst farfalle met ratatouille *** Lekkernijen geserveerd met koffie
---

Keuzemoment voor de gast:

bij de zalmfilet keuze uit een pesto-kruidenkorst of een peterselie-citroen-kruidenkorst

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	in broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
vitello tonnato	op klein bord
saus	in saucière, uitserveren met behulp van de gueridon
garnituur	in tipjes/bakjes, uitserveren met behulp van de gueridon
zalmfilet, farfalle met ratatouille	groot bord
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant

*Op de laatste pagina staat de werkplanning voor de bereiding van het menu.*

## Recepturen en bereidingswijzen

### Vitello tonnato

#### Ingrediënten voor 4 personen

- 200 g kalbsfricandea
- 10 g gehakte peterselie (voor de saus)
- 20 g kappertjes (voor de saus)
- 145 g tonijn uit blik
- 3 st ansjovisfilet
- 1 bosui
- 4 zwarte olijven
- 4 groene olijven
- 2 el olijfolie
- 35 g gepasteuriseerd eidooier
- 1 el witte wijnazijn
- 1 tl fijne mosterd
- 2½ dl zonnebloemolie
- zout en peper



**Mise-en-place staat klaar:** 1 takje gehakte peterselie in bakje, 15 g kappertjes in tipje

#### Bereidingswijze

##### Mise-en-placefase

- 1 Bereid de mayonaise:
  - Meng de eidooier met de mosterd, azijn, peper en zout.
  - Roer met een garde de zonnebloemolie druppelsgewijs door.
  - Breng eventueel verder op smaak met zout en peper.
- 2 Pureer de tonijn, de zelfgemaakte mayonaise, 20 g kappertjes, de gehakte peterselie, ansjovisfilets en olijfolie met de staafmixer tot een gladde saus.
- 3 Breng de saus op smaak met zout en peper.
- 4 Zet de saus koel weg.

##### Doorgeeffase

- 5 Verdeel de plakjes kalbsfricandea over de borden, zie foto.
- 6 Garneer het vlees met de gehakte peterselie.
- 7 Snijd de bosui in dunne ringen.
- 8 Snijd de olijven in plakjes.
- 9 Vul één tipje met de gesneden bosui en één met de plakjes olijf.
- 10 Serveer de tonijnsaus in een saucière.
- 11 Zet de tipjes bosui, olijf en kappertjes samen met de saus op een schaal.
- 12 Geef het voorgerecht door zoals op de foto.

## Zalmfilet met kruidenkorst

### Ingrediënten voor 4 personen

- 4 zalmfilets
- 5 tl groene pesto
- 4 el panko
- 2 el pijnboompitten
- ½ el geraspte Parmezaanse kaas
- olijfolie
- zout en peper



**Mise-en-place staat klaar:** peterselie-citroen-kruidenmengsel

### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Vet een ovenplaat in.
- 2 Meng de pesto met de panko, de pijnboompitten, 1 el olijfolie en de Parmezaanse kaas.

#### Doorgeeffase

- 3 Leg de zalmfilets op de ovenplaat.
- 4 Aromatiseer de bovenkant van de zalm met zout en peper.
- 5 Verdeel naar keuze van de gast het mengsel voor de kruidenkorst over de zalmfilets. Druk het een beetje aan en besprenkel het met olijfolie.
- 6 Gaar de zalm gedurende 20 minuten in een oven van 180 °C.
- 7 Geef de zalmfilets door op bord.

## Farfalle

### Ingrediënten voor 4 personen

- 250 g farfalle
- zout

### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Kook de farfalle volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking.
- 2 Spoel de pasta koud en zet weg.

#### Doorgeeffase

- 3 Meng de pasta met de ratatouille en verwarm het.
- 4 Schep de ratatouille-pasta op het bord, zie foto.

## Ratatouille

### Ingrediënten voor 4 personen

- ½ aubergine
- 1 courgette
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- 1 ui
- 4 teentjes knoflook
- 400 g tomatenblokjes
- 1 tomaat
- 10 g suiker
- 1 laurierblad
- 2 takjes tijm
- 8 blaadjes basilicum
- olijfolie
- zout en peper



### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Snijd de aubergine en de courgette in de lengte doormidden. Snijd elke helft nogmaals in de lengte doormidden.
- 2 Snijd alle stukken in plakjes van ongeveer 1 cm, zie foto.
- 3 Maak de paprika's schoon en snijd ze in dunne reepjes.
- 4 Snipper de ui grof.
- 5 Plisseer de tomaat, verwijder de zaadlijsten en snijd deze in reepjes voor de garnering.
- 6 Pel de knoflook en hak deze fijn.
- 7 Verhit de olijfolie in een bakpan, voeg de aubergine toe en bak deze zacht maar niet bruin.
- 8 Voeg de ui, knoflook en paprikareepjes toe en bak alles al roerende gedurende 2-3 minuten.
- 9 Meng de courgette, de tomatenblokjes en de suiker erdoor.
- 10 Voeg de laurier en de takjes tijm toe.
- 11 Laat de ratatouille op laag vuur ± 20 minuten stoven.
- 12 Verwijder de takjes tijm en het laurierblad en breng op smaak met zout en peper.

#### Doorgeeffase

- 13 Meng de pasta met de ratatouille en verwarm het.
- 14 Snijd de basilicum in dunne reepjes.
- 15 Serveer de ratatouille-pasta samen met de zalm op een bord.
- 16 Garneer met de reepjes tomaat en de basilicum.

## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	Bereid het voorgerecht voor.
2	Bereid de zalm voor.
3	Bereid de pasta voor.
4	Bereid de groenten voor.
<b>doorgeeffase</b>	
5	Maak het voorgerecht af.
6	Geef het voorgerecht door.
7	Maak de zalm af.
8	Maak de groenten en pasta af.
9	Geef het hoofdgerecht door.