

Examen VMBO-BB

2022

versie blauw, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 3 en 4

menu

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

Keuzemoment voor de gasten:

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

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
vitello tonnato	op klein bord	inzetten
saus	in saucière	dresseren over de borden met behulp van de gueridon
garnituur	in tipjes/bakjes	dresseren over de borden met behulp van de gueridon
zalmfilet, farfalle met ratatouille	groot bord	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Vitello tonnato

kalfsfricandeau, peterselie, kappertjes, tonijn, ansjovis, bosui, zwarte en groene olijven, olijfolie, eidooier, witte wijnazijn, mosterd, zonnebloemolie, zout en peper

Zalmfilet met kruidenkorst

zalmfilet, zout en peper

pesto-kruidenkorst: groene pesto, panko, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, olijfolie, zout en peper

peterselie-citroen kruidenkorst: peterselie, knoflook, citroen, panko, olijfolie, zout en peper

Farfalle

farfalle, zout

Ratatouille

aubergine, courgette, rode en gele paprika, ui, knoflook, tomatenblokjes, tomaat, suiker, laurierblad, tijm, basilicum, olijfolie, zout en peper

Foto's

