

Examen VMBO-BB

2022

versie rood, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

Kerrie-kokossoep met wortel of gerookte kipfilet *** Kabeljauw met katenspek en doperwtensaus salade van rucola en tomatensalsa gebakken aardappelen *** Lekkernijen geserveerd met koffie
--

Keuzemoment voor de gast: gerookte kip of wortel als garnituur in de soep

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood roomboter, olijfolie en tapenade	broodmandje onderzetbord met tipjes
kerrie-kokossoep wortel of gerookte kip	in schenkan in diep bord
kabeljauw met katenspek en doperwtensaus extra doperwtensaus salade van rucola en tomatensalsa gebakken aardappelen mayonaise	op groot bord in saucière op side-plate in légumier staat klaar in schaalpje
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant

Bewaar in aparte bakjes:

- twee eetlepels van de soep (zonder garnituur)
- een eetlepel van de gebakken aardappelen

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

Recepturen en bereidingswijzen

Kerrie-kossoep met wortel of gerookte kipfilet

Ingrediënten voor 4 personen

- 40 g roomboter
- 48 g bloem
- 1 teentje knoflook
- stukje verse gember van ± 20 g
- 5 g kerriepoeder (afwegen met weegschaal)
- 8 dl groentebouillon (staat koud klaar)
- 4 dl kokosmelk
- peper en zout
- 1 bosui
- 80 g gerookte kipfilet (20 g p.p.)



Mise-en-place staat klaar: 100 g wortelbrunoise (25 g p.p.)

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de gember en snijd fijn.
- 2 Maak de knoflook schoon en snijd fijn.
- 3 Verhit de roomboter in een pan en fruit de knoflook en de gember aan.
- 4 Voeg het kerriepoeder toe en myoteer het.
- 5 Voeg de bloem toe en bereid de roux.
- 6 Verwerk de roux met de groentebouillon.
- 7 Voeg de kokosmelk toe.
- 8 Laat de soep ongeveer 5 minuten zachtjes doorkoken.
- 9 Snijd de bosui fijn.
- 10 Snijd de gerookte kipfilet en julienne, dek af en bewaar in de koeling.
- 11 Passeer de soep, maak op smaak af en zet weg.

Doorgeeffase

- 12 Verwarm de soep.
- 13 Controleer de dikte en de smaak.
- 14 Laat de soep controleren door de examinerator.
- 15 Verdeel de kip en de wortel over de borden volgens de keuze van de gasten.
- 16 Verdeel de bosui over de 4 borden.
- 17 Geef de 4 borden met garnituur door.
- 18 Geef de soep door in een schenkan.

Bewaar twee eetlepels van de soep (zonder garnituur) in een apart bakje.

Kabeljauw met katenspek

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 plakjes katenspek
- 4 stukjes kabeljauwfilet van 125 g
- roomboter om in te bakken
- olijfolie om in te bakken
- peper en zout
- 4 partjes citroen
- 4 takjes dille



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Spoel de kabeljauw onder koud stromend water; dep droog met keukenpapier.
- 2 Bestrooi de kabeljauw met zout en peper en omwikkel met het spek.
Dek af en zet koud weg.

Doorgeeffase

- 3 Verhit de olijfolie en roomboter in een sauteuse; bak de kabeljauw aan.
- 4 Leg de aangebakken kabeljauw in een ovenschaal.
- 5 Gaar de kabeljauw 10 minuten in een oven van 140 °C. Laat de examinator de gaarheid controleren.
- 6 Dresseer de vis met één eetlepel doperwtensaus op een warm bord.
- 7 Garneer met een partje citroen en een takje dille.

Doperwtensaus

Ingrediënten

- 25 g roomboter
- 25 g sjalot
- 175 g doperwten
- 100 ml droge witte wijn
- 100 ml visbouillon (staat koud klaar)
- 75 g crème fraîche
- peper en zout



Bereidingswijze

- 1 Snipper de sjalot.
- 2 Verhit de roomboter in een kookpan en fruit hierin de sjalot.
- 3 Voeg doperwten, wijn en visbouillon toe en laat 15 minuten zachtjes koken.
- 4 Roer de crème fraîche erdoor.
- 5 Pureer de saus met een staafmixer.
- 6 Passeer de saus.
- 7 Proef de saus en breng op smaak met zout en peper.

Doorgeeffase

- 8 Verwarm de saus en controleer de dikte van de saus.
- 9 Dresseer één eetlepel saus bij de vis op het bord.
- 10 Geef de overige saus door in een saucière.

Salade van rucola en tomatensalsa

Ingrediënten

- 250 g cherrytomaatjes
- 2 el olijfolie
- 50 g sjalot
- 1 teentje knoflook
- 3 ansjovisfilets
- 10 g kappertjes
- 25 g rucola



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Halveer de cherrytomaatjes.
- 2 Maak de knoflook schoon en snijd fijn.
- 3 Snipper de sjalot.
- 4 Hak de ansjovis en de kappertjes fijn.
- 5 Fruit de sjalotjes en de knoflook 2 minuten aan in olijfolie; gebruik een steelpan.
- 6 Voeg de ansjovis, de kappertjes en de cherrytomaatjes toe.
- 7 Roer goed door en verwarm nog 1 minuut. Zet de hittebron uit.
- 8 Zet de tomatensalsa weg.

Doorgeeffase

- 9 Verdeel de rucola over de side-plates.
- 10 Verdeel de tomatensalsa over de rucola.
- 11 Geef de side-plates door.

Gebakken aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen

- 800 g aardappelen (schoongemaakt)
- zout
- 5 g peterselie
- 75 g geclarifieerde boter

Mise-en-place staat klaar: mayonaise in een schaalkje



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Breng water met zout aan de kook.
- 2 Was de aardappelen.
- 3 Snijd de aardappelen in blokjes van 2 à 3 cm; gebruik alles van de aardappelen.
- 4 Blancheer de aardappelen beetgaar. Controleer de gaarheid.
- 5 Giet de aardappelen af en laat uitdampen en afkoelen.
- 6 Hak de peterselie fijn.

Doorgeeffase

- 7 Laat de boter in een sauteuse goed heet worden.
- 8 Bak de aardappelen.
- 9 Breng de aardappelen na het bakken op smaak met zout.
- 10 Geef de aardappelen bestrooid met peterselie door in een légumier.
Geef de mayonaise door.

Bewaar een eetlepel van de gebakken aardappelen in een apart bakje.

Werkplanning

mise-en-placefase	
1	Maak de soep.
2	Bereid de aardappelen voor.
3	Maak de tomatensalsa.
4	Maak de doperwtensaus.
5	Bereid de kabeljauw voor.
doorgeeffase	
6	Maak de soep serveerklar en geef door.
7	Zet de side-plates met de salade klaar.
8	<ul style="list-style-type: none">– Bak de aardappelen.– Gaar de kabeljauw in de oven.– Verwarm de doperwtensaus.
9	Geef het hoofdgerecht door.