

Examen VMBO-BB

2022

versie rood, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

Opdracht 3 en 4

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 kipfilet of wortel als garnituur in de soep

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	1 sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderbord met tipjes	inzetten
kerrie-kokossoep	in schenkan	soep aan tafel uitschenken
wortel of gerookte kipfilet	in diep bord	inzetten
kabeljauw met katenspek en doperwtensaus	op groot bord	inzetten
extra doperwtensaus	in saucière	inzetten
salade van rucola en tomatensalsa	op side-plate	inzetten
gebakken aardappelen	in légumier	inzetten
mayonaise	in schaalpje	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Kerrie-kokossoep met naar keuze gerookte kipfilet of wortel

roomboter, bloem, knoflook, verse gember, kerriepoeder, groentebouillon, kokosmelk, zout, peper, bosui, gerookte kipfilet, wortel

Kabeljauw met katenspek

katenspek, kabeljauwfilet, roomboter, olijfolie, zout en peper, citroen, dille

Doperwtensaus

roomboter, sjalot, doperwten, droge witte wijn, visbouillon, crème fraîche, peper en zout

Salade van rucola en tomatensalsa

cherrytomaatjes, olijfolie, sjalotjes, knoflook, ansjovisfilets, kappertjes, rucola

Gebakken aardappelen

aardappelen, zout, peterselie, geclarifieerde boter, mayonaise

Foto's

