

Examen VMBO-GL

2022

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

opdracht 3 en 4

menu

Salade met zacht gepocheerde kipfilet of zalmfilet

Courgetteburger
tomaat gevuld met broccoliroosjes
geroosterde aardappel
tartaarsaus

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gasten:
bij het voorgerecht keuze uit kipfilet of zalmfilet

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
salade	op klein bord	uitserveren met behulp van de gueridon, bord inzetten
pestodressing	in saucière	inzetten
courgetteburger, gevulde tomaat	op groot bord	inzetten
geroosterde aardappel	in légumier	inzetten
tartaarsaus	in saucière	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Salade met zacht gepocheerde kipfilet of zalmfilet

kipfilet of zalmfilet, mesclun, kappertjes, zwarte olijven, haricot verts, rode paprika, olijfolie, citroen, bouillon, zout en peper

Pestodressing

basilicum, pijnboompitten, oude kaas, olijfolie, zout en peper

Courgetteburger

courgette, ei, feta, panko-paneermeel, munt, oregano, olijfolie, zout en peper

Gevulde tomaat

trostomaten, broccoli, mozzarella, olijfolie, zout en peper

Geroosterde aardappel

zoete aardappel, krielaardappel, paarse truffelaardappel, laurier, knoflook, olijfolie, zout en peper

Tartaarsaus

mayonaise, ei, peterselie, sjalot, augurk, zout en peper

Foto's

