

Examen VMBO-GL

**2022**

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

---

## menu

Wortelsoep met korianderroom of kokosroom
***
Gefrituurde kabeljauwfilet met remouladesaus rauwkostsalade rozemarijn-aardappelen
***
Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gasten: korianderroom of kokosroom bij het voorgerecht

## Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	doorgeven
brood	broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	tipjes op onderzetbord
wortelsoep	schekkan
korianderroom of kokosroom	op bord rest in schaaltes op onderzetbord
kabeljauwfilet, rozemarijn-aardappelen	groot bord
remouladesaus	saucière
rauwkostsalade	schaal
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant

Bewaar in aparte bakjes:

- een halve eetlepel korianderroom
- twee eetlepels wortelsoep
- een eetlepel van de rauwkostsalade

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

## Wortelsoep met korianderroom of kokosroom

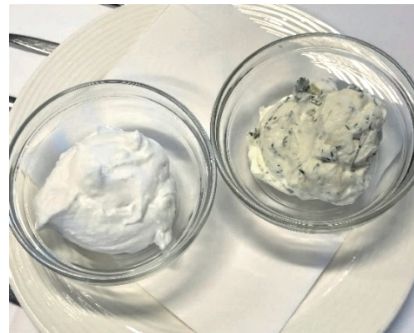
### Ingrediënten voor 4 personen

1 ui  
35 g verse gember  
olijfolie  
800 ml groentebouillon (staat klaar)  
600 g wortel (stift)  
1 dl sinaasappelsap  
peper en zout

#### *voor de korianderroom*

1 dl slagroom (ongezoet)  
2 takjes koriander  
zout

**Mise-en-place staat klaar:** bakje met opgeslagen kokosroom



### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Snipper de ui.
- 2 Schil de gember en hak de gember.
- 3 Fruit de ui en de gember 2 minuten aan.
- 4 Voeg de wortel, de bouillon en het sinaasappelsap toe en laat 20 minuten zacht koken.
- 5 Pureer de soep glad met een staafmixer en maak op smaak met peper en zout.

#### Bereidingswijze korianderroom

##### Mise-en-placefase

- 6 Snijd de korianderblaadjes fijn.
- 7 Klop de slagroom op tot stevige slagroom.
- 8 Meng de koriander door de opgeklopte slagroom.
- 9 Maak op smaak met zout.

## Doorgeeffase

- 10 Verwarm de soep.
- 11 Dresseer de kokosroom of korianderroom volgens de wens van de gasten in het midden van het bord.
- 12 Geef de borden door.  
Geef de kan met soep en de rest van de korianderroom en kokosroom door.

*Bewaar een beetje korianderroom en bewaar 2 eetlepels wortelsoep in bakjes.*

## Gefrituurde kabeljauwfilet met remouladesaus

### Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kabeljauwfilets (100 g p.p.)
- 1 citroen
- 1 takje dille (voldoende voor 4 plukjes)
- 200 g bloem
- 220 g witbier
- 1 ei
- peper en zout
- bloem om door te halen



## Bereidingswijze

### Mise-en-placefase

- 1 Meng bloem, ei en witbier tot een glad en dik beslag.

### Doorgeeffase

- 2 Spoel de kabeljauwfilets af onder koud water en dep droog.
- 3 Maak de vis op smaak met zout en peper.
- 4 Haal de vis door de bloem en klop het teveel aan bloem er af.
- 5 Haal de vis door het frituurbeslag en bak direct af in de frituur. Bak de vis goudbruin en gaar.
- 6 Dresseer de gefrituurde vis direct op bord en garneer met een partje citroen en een plukje dille.
- 7 Geef de vis samen met de rozemarijn-aardappelen op bord door.

## **Remouladesaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

1 sjalot  
1 el kappertjes  
1 augurk  
8 pijpjes bieslook  
sap van ½ limoen  
200 gram mayonaise  
zout en peper

### **Bereidingswijze**

#### **Mise-en-placefase**

- 1 Snipper de sjalot fijn.
- 2 Hak de kappertjes en augurk fijn.
- 3 Snijd de bieslook fijn.
- 4 Meng de sjalot, de kappertjes, de augurk, de bieslook en het limoensap door de mayonaise.
- 5 Maak op smaak met peper en zout en zet koud.

#### **Doorgeeffase**

- 6 Geef de remouladesaus door in een saucière voordat je de rest van het hoofdgerecht doorgeeft.

## Rauwkostsalade

### Ingrediënten voor 4 personen

- 1 stengel bleekselderij
- 2 pijpjes bosui
- 6 radijsjes
- 100 g courgette
- ¼ rode paprika
- ½ rode ui
- 40 g mais (uitgelekt gewicht)
- 25 g veldsla (staat gewassen klaar)

### Voor de dressing:

- 4 el mayonaise
- sap van ½ limoen
- 1 el water
- 1 takje munt
- peper en zout



### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Haal de draden van de bleekselderij en snijd in fijne boogjes.
- 2 Snijd de bosui in ringen.
- 3 Snijd de radijs in dunne plakjes.
- 4 Snijd de courgette en brunoise.
- 5 Snijd de paprika in dunne reepjes.
- 6 Snijd de ui in dunne halve ringen.
- 7 Meng bleekselderij, bosui, radijs, courgette, paprika, ui en mais.
- 8 Snijd de muntblaadjes in reepjes.
- 9 Meng mayonaise, limoensap, water en munt.
- 10 Maak de dressing op smaak met peper en zout.

### **Doorgeeffase**

- 11 Meng de dressing door de rauwkostsalade; houd hierbij de veldsla apart.
- 12 Dresseer eerst de veldsla in de schaal.  
Dresseer dan de aangemaakte rauwkost in de schaal zoals op de foto.
- 13 Geef het hoofdgerecht mee.

*Bewaar een eetlepel van de rauwkostsalade in een apart bakje.*

### **Rozemarijn-aardappelen**

#### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 600 g roseval-aardappelen (staan gewassen klaar)
- 1 takje rozemarijn
- 2 tenen knoflook
- olijfolie
- zeezout

#### **Bereidingswijze**

##### **Mise-en-placefase**

- 1 Snijd de aardappelen in gelijke, grove stukken.
- 2 Hak de rozemarijnaalden en de knoflook fijn.
- 3 Meng de aardappelen met rozemarijn, knoflook en olijfolie.

### **Doorgeeffase**

- 4 Bak de aardappelen in een oven van 180 °C in 40 minuten goudbruin en gaar.
- 5 Breng op smaak met grof zeezout.
- 6 Geef samen met de kabeljauw door op bord.

<b>werkplanning</b>	
<b>mise-en-place</b> 🕒	
1	Bereid de soep.
2	Bereid de korianderroom.
3	Bereid de rozemarijn-aardappelen voor.
4	Bereid de remouladesaus.
5	Bereid de rauwkostsalade voor.
6	Maak het frituurbeslag voor de vis.
<b>doorgeeffase</b>	
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zet de rozemarijn-aardappelen in de oven.</li> <li>– Maak het voorgerecht af en geef door.</li> <li>– Maak de rauwkostsalade klaar om door te geven.</li> </ul>
8	Frituur de kabeljauw.
9	Geef het hoofdgerecht door.