

Examen VMBO-GL

2022

versie rood, onderdeel **C**

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	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	tipjes op onderzetbord	inzetten
wortelsoep	schenkkan	uitserveren
korianderroom of kokosroom	op bord rest in schaaltes op onderzetbord	inzetten op tafel
kabeljauwfilet, rozemarijn- aardappelen	groot bord	inzetten
remouladesaus	saucière	uitserveren, de rest inzetten
rauwkostsalade	schaal	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Wortelsoep met korianderroom of kokosroom

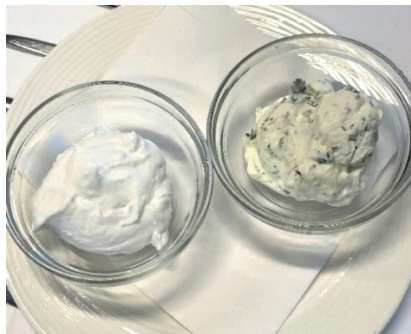
ui, verse gember, olijfolie, groentebouillon, wortel, sinaasappelsap, peper en zout

voor de korianderroom

slagroom (ongezoet), koriander, zout

voor de kokosroom

het vette deel van de kokosmelk



Gefrituurde kabeljauwfilet met remouladesaus

kabeljauwfilets, citroen, dille, bloem, witbier, ei, peper en zout



Remouladesaus

sjalot, kappertjes, augurk, bieslook, limoen, mayonaise, zout en peper

Rauwkostsalade

bleekselderij, bosui, radijsjes, courgette, rode paprika, rode ui, mais, veldsla, mayonaise, limoen, munt, peper en zout



Rozemarijn-aardappelen

roseval-aardappelen, rozemarijn, knoflook, olijfolie, zeezout