

Examen VMBO-KB

**2022**

versie blauw, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

---

## Opdracht 2 en 3

### menu

Carpaccio van rode biet met een salade van sinaasappel  
en geitenkaas of oude kaas

\*\*\*

Gebakken kabeljauw  
stampot van prei  
mediterrane saus

\*\*\*

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gast:

bij het voorgerecht keuze uit 2 soorten kaas: geitenkaas of oude kaas

### 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
carpaccio van rode biet	op klein bord	inzetten
yoghurtdressing	in saucière	uitserveren met behulp van de gueridon
gebakken kabeljauw	op groot bord	inzetten
stampot van prei	op groot bord	inzetten
mediterrane saus	in saucière	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **Carpaccio van rode biet met salade**

rode bieten, mesclun, handsinaasappels, olijfolie, zout, peper, oude kaas of geitenkaas, zonnebloempitten

### **Yoghurtdressing**

volle yoghurt, citroensap, mosterd, honing, olijfolie, bieslook, zout en peper

### **Gebakken kabeljauw**

kabeljauwfilet, olijfolie, roomboter, kervel, zout en peper

### **Stamppot van prei**

aardappelen, prei, knoflook, roomboter, melk

### **Mediterrane saus**

banaansjalot, tomaat, bosui, knoflook, rauwe ham, kappertjes, olijfolie, limoen, basilicum

Foto's

