

Examen VMBO-KB

2022

versie rood, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2 en 3 menu

Zalmtartaar met bieslooksaus *** Kipgehaktballetjes met knoflook-yoghurtsaus of kerriesaus gemengde groentes gebakken aardappelen *** Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gast:
bij het hoofdgerecht koude knoflook-yoghurtsaus of warme kerriesaus

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
zalmtartaar	in diep bord
extra bieslooksaus	in saucière
kipgehaktballetjes met gemengde groentes	op groot bord
knoflook-yoghurtsaus en kerriesaus	staan klaar in saucières
extra gemengde groentes	in légumier
gebakken aardappelen	in légumier
mayonaise	staat klaar in schaalpje
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant

Bewaar in aparte bakjes:

- een eetlepel van de zalmtartaar
- een eetlepel van de gebakken aardappelen

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

Zalmtartaar met bieslooksaus

Ingrediënten voor 4 personen

voor de zalmtartaar:

- 300 g zalmtartaar
- 25 g sjalot
- 75 g courgette
- 40 g augurk
- 10 g kappertjes
- 100 g avocado
- 1 el crème fraîche (± 25 g)
- 2 el tuinkers
- zout en peper

voor de bieslooksaus:

- 50 g mayonaise
- 50 g crème fraîche
- 10 gram bieslook
- 1 tl mosterd (± 5 gram)
- 30 ml kookroom
- 1 el citroensap
- zout en peper

materiaal

4 ringen van Ø 9 cm



De bereidingswijze staat op de volgende pagina.

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak de bieslooksaus:
 - Snijd de bieslook fijn.
 - Roer mayonaise, citroensap, crème fraîche, bieslook en mosterd door elkaar.
 - Slap af met de kookroom en breng op smaak met zout en peper.
 - Dek af en zet koud weg.
- 2 Snipper de sjalot.
- 3 Snijd de courgette en brunoise.
- 4 Hak de augurk en de kappertjes fijn.
- 5 Hak de avocado in stukjes van ongeveer 3 mm.
- 6 Meng de zalm met sjalot, courgette, avocado, augurk en kappertjes.
- 7 Roer de crème fraîche erdoor.
- 8 Breng op smaak met zout en peper.
- 9 Bewaar de zalmtartaar in de koeling.

Doorgeeffase

- 10 Leg een ring op het bord en vul de ring met de zalmtartaar.
- 11 Verwijder de ring.
- 12 Dresseer de bieslooksaus om de zalmtartaar en garneer met tuinkers.
- 13 Geef de rest van de saus door in een saucière.

Bewaar een eetlepel van de zalmtartaar in een apart bakje.

Kipgehaktballetjes

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g kipgehakt
- 1 ei
- 50 g rode ui
- 2 teentjes knoflook
- 30 g zwarte olijven
- 10 g fijngehakte peterselie
- 15 g ras el hanout (mengsel van specerijen)
- 40 g paneermeel
- vetstof
- zout (3 gram) en peper (2 gram)
- 4 spiesen

Mise-en-place staat klaar: saucières met knoflook-yoghurtsaus en kerriesaus



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snipper de rode ui.
- 2 Maak de knoflook schoon en hak de knoflook en de olijven fijn.
- 3 Doe het kipgehakt in een kom; voeg ras el hanout, zout, peper en het ei toe.
- 4 Voeg knoflook, olijven, peterselie, rode ui en paneermeel toe.
- 5 Meng alles goed door elkaar; vorm 12 gehaktballetjes van gelijke grootte; de balletjes wegen \pm 40 gram per stuk.
Plaats minimaal 30 minuten in de koeling.
- 6 Bak de kipgehaktballetjes in een sauteuse lichtbruin aan.
- 7 Haal de kipgehaktballetjes uit de sauteuse en laat iets afkoelen.
- 8 Rijg aan elke spies drie kipgehaktballetjes.
- 9 Leg de spiesen in een ovenschaal.

Doorgeeffase

- 10 Gaar de spiesen met kipgehaktballetjes 10 minuten in een oven van 150 °C.
- 11 Dresseer op elk (warm) bord een spies met een schep gemengde groentes.
Geef de borden en de saucières met de sauzen door.

Gemengde groentes

Ingrediënten voor 4 personen

- 150 g sugarsnaps
- 100 g doperwten
- 75 g rode paprika
- 25 g roomboter
- zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Was de sugarsnaps en verwijder de draden.
- 2 Blancheer de sugarsnaps.
- 3 Blancheer de doperwten.
- 4 Maak de paprika schoon en snijd in dunne repen.
- 5 Meng sugarsnaps, doperwten en paprika in een kom.
- 6 Bewaar de groentes tot de doorgeeffase in de koeling.

Doorgeeffase

- 7 Smelt de roomboter en voeg een beetje water (\pm 25 ml) toe. Stoof hierin de groentes tot ze voldoende warm zijn.
- 8 Breng de groentes op smaak met zout.
- 9 Dresseer op elk bord een schep gemengde groentes en geef de rest door in een légumier.

Gebakken aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen

- 800 g aardappelen (schone aardappelen staan klaar)
- zout
- 5 g fijngehakte peterselie
- 75 g geclarifieerde boter

Mise-en-place staat klaar: schaaltje met mayonaise



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Was de aardappelen.
- 2 Snijd de aardappelen in de lengte doormidden.
- 3 Snijd de halve aardappelen in plakjes van een ½ cm dik.
- 4 Blancheer de aardappelen beetgaar. Controleer de gaarheid.
- 5 Giet de aardappelen af, laat uitdampen en afkoelen.

Doorgeeffase

- 6 Laat de boter in een sauteuse goed heet worden.
- 7 Bak de aardappelen.
- 8 Breng de aardappelen na het bakken op smaak met zout.
- 9 Geef de aardappelen bestrooid met peterselie door in een légumier.
Geef het schaaltje met mayonaise door.

Bewaar een eetlepel van de gebakken aardappelen in een apart bakje.

werkplanning

mise-en-placefase	
1	Maak het kipgehakt aan en vorm 12 balletjes.
2	Maak de bieslooksaus.
3	Maak de zalmtartaar.
4	Bereid de aardappelen voor.
5	Bereid de groentes van het hoofdgerecht voor.
6	Bak de kipgehaktballetjes aan en rijg aan spiesen.
doorgeeffase	
7	Maak het voorgerecht serveerklaar en geef door.
8	<ul style="list-style-type: none">– Bak de aardappelen.– Gaar de kipgehaktballetjes in de oven.– Bereid de gemengde groentes.
9	Geef het hoofdgerecht door.