

Examen VMBO-KB

2022

versie rood, onderdeel D

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 gasten:
bij het hoofdgerecht koude knoflook-yoghurtsaus of warme kerriesaus

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	1 sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
zalmtartaar	in diep bord	inzetten
extra bieslooksaus	in saucière	inzetten
kipgehaktballetjes met gemengde groentes	op groot bord	inzetten
knoflook-yoghurtsaus en kerriesaus	in saucières	uitserveren met behulp van de gueridon, rest van sauzen inzetten
extra gemengde groentes	in légumier	inzetten
gebakken aardappelen	in légumier	inzetten
mayonaise	in schaalpje	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Zalmtartaar met bieslooksaus

zalmtartaar: rauwe zalm, sjalot, courgette, augurk, kappertjes, avocado, crème fraîche, tuinkers, zout en peper

bieslooksaus: mayonaise, crème fraîche, bieslook, mosterd, kookroom, citroensap, zout en peper

Kipgehaktballetjes

kipgehakt, ei, rode ui, knoflook, zwarte olijven, peterselie, ras el hanout (mengsel van specerijen), paneermeel, vetstof, zout, peper, (koude) knoflook-yoghurtsaus, (warme) kerriesaus

Gemengde groentes

sugarsnaps, doperwten, rode paprika, roomboter, zout

Gebakken aardappelen

aardappelen, zout, peterselie, geclarifieerde boter, mayonaise

Op de volgende pagina staan foto's van de gerechten.

Foto's

