

Examen VMBO-BB

**2023**

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

---

## menu

Kerrie-bloemkoolsoep met kokosroom en bosui of koriander

\*\*\*

Spiesje van kipfilet en ananas met satésaus

rijst met prei en ui

Aziatische wittekoolsalade

\*\*\*

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gasten:  
bij het voorgerecht keuze uit bosui of koriander

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	in broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
kerrie-bloemkoolsoep	in schenkan
kokosroom met bosui of koriander	in diep bord
spiesje van kipfilet en ananas rijst met prei en ui	op groot bord
satésaus	in saucière
Aziatische wittekoolsalade	op side-plate
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant

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

## Recepturen en bereidingswijzen

### Kerrie-bloemkoolsoep

#### Ingrediënten voor 4 personen

- 2 sjalotjes
- 300 g bloemkoolrosjes
- ½ prei
- 1 kruimige aardappel
- 1 teen knoflook
- 1 el kerriepoeder
- 1 tl kurkuma
- 1,2 l kippenbouillon
- 1 bosui
- 2 takjes koriander
- olie
- zout en peper

**mise-en-place staat klaar:** kokosroom in een kidde

#### Bereidingswijze

##### Mise-en-placefase

- 1 Snijd de sjalotjes en des.
- 2 Snijd de prei in dunne halve ringen.
- 3 Schil de aardappel en snijd en des.
- 4 Snijd de knoflook zeer fijn.
- 5 Verhit een scheutje olie in een kookpan en fruit de sjalot, de prei en de knoflook aan.
- 6 Voeg de kerrie, de kurkuma en de peper toe en myoteer de kruiden.
- 7 Voeg de bloemkoolrosjes, de aardappel en de bouillon toe en breng aan de kook.
- 8 Kook de groenten in ± 20 minuten gaar en pureer de soep met de staafmixer.
- 9 Snijd de bosui in ringetjes en snijd de koriander fijn en zet apart in twee bakjes.
- 10 Breng de soep op smaak met zout en eventueel peper.

##### Doorgeeffase

- 11 Verwarm de soep.
- 12 Spuit met de kidde een hoeveelheid kokosroom in de borden en garneer met bosui of koriander naar keuze van de gast, zie foto.
- 13 Geef de soep door in schenkan.



## Spiesje van kipfilet en ananas

### Ingrediënten voor 4 personen

#### Kipspiesje

- 500 g kipfilet
- 2 plakken verse ananas

#### Marinade

- 50 ml ketjap manis
- 50 ml zonnebloemolie
- 1 tl mosterd
- 1 tl citroensap
- ½ tl sambal
- 1 teen knoflook
- 1 el gembersiroop

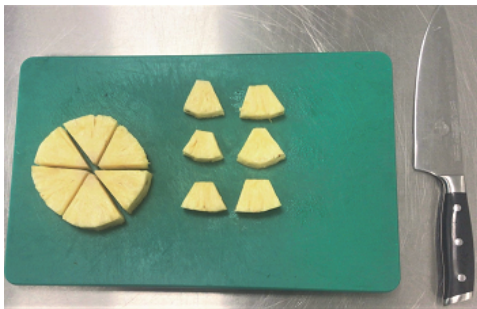
#### Materialen

- 4 spiesen

#### Bereidingswijze

##### Mise-en-placefase

- 1 Snijd de knoflook zeer fijn.
- 2 Meng alle overige ingrediënten van de marinade met de knoflook.
- 3 Snijd de kipfilet in 16 gelijke stukken.
- 4 Meng de marinade met de kip en laat de stukken kip marineren.
- 5 Verwijder de schil van de ananas. Snijd van elke plak 6 gelijke punten. Verwijder de harde kern en zet koel weg, zie foto.



##### Doorgeeffase

- 6 Maak 4 spiesen door om en om de kip en de ananas aan de spies te rijgen. Begin en eindig met de kipfilet, zie foto.
- 7 Grill de spiesen kort aan alle zijden. Gaar de spiesen vervolgens gedurende 10 minuten in een oven van 160 °C.
- 8 Geef de spiesen door op bord.

## **Satésaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 250 ml satésaus k.k.

### **Bereidingswijze**

#### **Doorgeeffase**

- 1 Verwarm de satésaus volgens de aanwijzingen op de verpakking.

## **Rijst met prei en ui**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- ½ prei
- ½ ui
- 2 eieren
- 250 g pandan rijst
- zout en peper
- olie om in te bakken

### **Bereidingswijze**

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

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Snijd de prei in dunne ringen.
- 3 Snipper de ui.
- 4 Klop de eieren los met wat zout en peper.

#### **Doorgeeffase**

- 5 Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de prei kort aan.
- 6 Voeg de eieren toe en bak deze al roerend gaar.
- 7 Voeg de rijst toe en verwarm het geheel al roerend.
- 8 Vul de timbaaltjes met rijst en stort de rijst op de borden bij de kipspiesjes.

## **Aziatische wittekoolsalade**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

#### **Ingrediënten dressing**

- 1 el limoensap
- 1 el rijstazijn
- 1 el sojasaus
- ¾ tl suiker
- 2 tl zonnebloemolie

#### **Ingrediënten koolsalade**

- 150 g gesneden witte kool
- 100 g julienne van wortel
- 1 limoen
- sesamzaadjes



#### **Bereidingswijze**

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

- 1 Klop alle ingrediënten van de dressing door elkaar tot een dressing.
- 2 Meng de witte kool met de julienne van wortel en de dressing en zet koel weg.

##### **Doorgeeffase**

- 3 Verdeel de salade over de side-plates.
- 4 Haal de limoen boven elk bordje 2 keer over de fijne rasp. Garneer de salade met de sesamzaadjes, zie foto.

## Werkplanning

<b>mise-en-place</b> 🕒	
1	Bereid het vlees van het hoofdgerecht voor.
2	Bereid de salade van het hoofdgerecht voor.
3	Bereid het voorgerecht voor.
4	Bereid de rijst van het hoofdgerecht voor.
<b>doorgeeffase</b>	
5	Maak het voorgerecht af.
6	Geef het voorgerecht door.
7	<ul style="list-style-type: none"><li>- Maak het vlees af.</li><li>- Maak de rijst af.</li><li>- Verwarm de saus.</li></ul>
8	Maak het hoofdgerecht af en geef door.

