

Examen VMBO-BB

**2023**

versie blauw, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

---

## Opdracht 3 en 4

### 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:  
keuze bij het voorgerecht uit bosui of koriander

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
kerrie-bloemkoolsoep	in schenkan	uitschenken
kokosroom met bosui of koriander	in diep bord	inzetten
spiesje van kipfilet en ananas rijst met prei en ui	op groot bord	inzetten
satésaus	in saucière	inzetten
Aziatische wittekoolsalade	op side-plate	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

## Ingrediënten van de gerechten

### Kerrie-bloemkoolsoep

Sjalot, bloemkool, prei, aardappel, knoflook, kerriepoeder, kurkuma, kippenbouillon, bosui, koriander, olie, kokosroom, zout en peper.

### Spiesje van kipfilet en ananas

Kipfilet, ananas, ketjap manis, zonnebloemolie, mosterd, citroensap, sambal, knoflook, gembersiroop.

### Satésaus

### Rijst met prei en ui

Prei, ui, ei, pandan rijst, zout en peper, olie.

### Aziatische wittekoolsalade

Limoen, rijstazijn, sojasaus, suiker, zonnebloemolie, witte kool, wortel, sesamzaadjes.

## Foto's

