

Examen VMBO-BB

2023

versie rood, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – BB

bijlage

menu

Salade van appel, knolselderij en rauwe ham

Runderhamburger met stroganoffsaus of pepersaus
gestoofde snijbonen met mais
pommes frites

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gast: stroganoffsaus of pepersaus bij het hoofdgerecht

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
salade van appel, knolselderij en rauwe ham	op bord
runderhamburger met pommes frites	op groot bord
stroganoffsaus	in saucière
pepersaus	staat klaar in saucière
gestoofde snijbonen met mais	in légumier
pommes frites	op groot bord, rest in légumier
mayonaise	staat klaar in schaalpje
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant

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

Recepturen

Salade van appel, knolselderij en rauwe ham

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 appel
- 12 plakjes rauwe ham
- 40 g walnoten
- 12 blauwe druiven
- 5 g krulpeterselie

Mise-en-place staat klaar

- 150 g geblancheerde knolselderij en julienne
- 1 dl citroen-mayonaisesaus

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Bruneer de walnoten 5 minuten in een hete oven van 175 °C.
- 2 Snijd de ongeschilde appel en julienne.
- 3 Meng de appel en de knolselderij meteen door de citroen-mayonaisesaus.
- 4 Breng op smaak met zout en peper.
- 5 Hak de walnoten grof.
- 6 Halveer de druiven in de lengte.
- 7 Hak de krulpeterselie fijn.

Doorgeeffase

- 8 Dresseer de salade en de rauwe ham op de borden, zie foto.
- 9 Garneer de borden met druiven, walnoten en gehakte krulpeterselie.



Runderhamburger

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 runderhamburgers
- 25 g roomboter
- ½ bakje tuinkers

Doorgeeffase

- 1 Verhit de roomboter in een pan en bak de runderhamburgers rondom goudbruin aan.
- 2 Leg de aangebakken runderhamburgers in een ovenschaal.
- 3 Gaar de runderhamburgers ± 6 minuten in een oven van 150 °C. Laat de examiner de gaarheid controleren.
- 4 Geef de runderhamburgers op bord door met een beetje pommes frites.
- 5 Garneer het gerecht met de tuinkers; gebruik hiervoor alle tuinkers.



Stroganoffsaus

Ingrediënten voor 4 personen

Op een plateau staat klaar:

- 25 g roomboter
- 30 g bloem
- 50 g groene paprika
- 50 g ui
- 50 g champignons
- 1 teen knoflook
- 10 g kappertjes
- 30 g augurk
- 5 g paprikapoeder
- 3 g suiker
- 15 g tomatenpuree

Je moet zelf nog klaarzetten:

- 3½ dl runderbouillon
- ½ dl kookroom
- zout en peper

Bereidingswijze

- 1 Snijd de paprika en brunoise.
- 2 Snipper de ui.
- 3 Halveer en ciseleer de champignons.
- 4 Snijd de knoflook fijn.
- 5 Snijd de augurk en brunoise en hak de kappertjes fijn.
- 6 Verhit de roomboter in de pan tot deze licht begint te kleuren.
- 7 Fruit ui, knoflook, paprika en champignons zachtjes aan.
- 8 Voeg de paprikapoeder toe en myoteer.
- 9 Voeg de tomatenpuree toe en ontzuur kort.
- 10 Voeg de bloem toe en maak een roux.
- 11 Verwerk de roux met de runderbouillon tot een saus.
- 12 Voeg augurk, kappertjes en suiker toe.
- 13 Laat de saus op laag vuur 5 minuten zachtjes gaar koken.
- 14 Voeg de kookroom toe.
- 15 Breng op smaak met peper en zout.

Doorgeeffase

- 16 Verwarm de stroganoffsaus en geef door in een saucière, zie foto.



pepersaus



stroganoffsaus

Gestoofte snijbonen met mais

Ingrediënten voor 4 personen

- 300 g snijbonen
- 25 g roomboter
- 50 ml water
- 40 g mais
- zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Verwijder de uiteinden en de draden van de snijbonen.
- 2 Snijd de snijbonen en chinoise van 2 cm breed.
- 3 Blancheer de snijbonen beetgaar in ongeveer 10 minuten en spoel koud.
- 4 Bewaar de groente in de koeling.

Doorgeeffase

- 5 Verwarm de roomboter met 50 ml water; stoof hierin de snijbonen met mais tot ze voldoende warm zijn.
- 6 Breng op smaak met zout.
- 7 Geef de groenten door in een légumier, zie foto.

Pommes frites

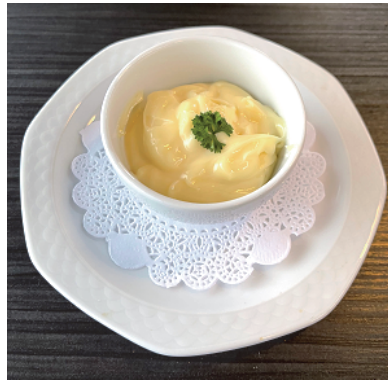
Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g voorgebakken pommes frites
- zout

Mise-en-place staat klaar: schaaltje met mayonaise

Doorgeeffase

- 1 Controleer of de temperatuur van de frituur op 175 °C staat.
- 2 Bak de pommes frites af tot ze krokant en lichtbruin van kleur zijn.
- 3 Doe de pommes frites in een uitlekbak en bestrooi lichtjes met zout.
- 4 Geef een beetje pommes frites door op bord en de rest in een légumier, zie foto.
- 5 Geef het schaaltje met mayonaise door.



Werkplanning

mise-en-placefase	
1	Bereid het voorgerecht voor.
2	Maak de stroganoffsaus.
3	Bereid de snijbonen voor.
doorgeeffase	
4	Maak het voorgerecht serveerklaar en geef door.
5	Bereid de runderhamburgers.
6	<ul style="list-style-type: none">– Maak de stroganoffsaus serveerklaar.– Bak de pommes frites af.– Stoof de snijbonen met mais.
7	Geef het hoofdgerecht door.