

Examen VMBO-GL

2023

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

Opdracht 3 en 4

menu

Romige paprikasoep met basilicum of bosui

Gegrilde kip
orzo met gemarineerde cherrytomaatjes
gepaneerde bloemkoolrosjes

Lekkernijen geserveerd met koffie

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

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
romige paprikasoep	in schenkan	uitschenken
crème fraîche, paprikakrullen en bosui of basilicum	in diep bord	inzetten
gegrilde kip, orzo met gemarineerde cherrytomaatjes en gepaneerde bloemkoolrosjes	op groot bord	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Romige paprikasoep

Rode paprika, prei, sjalot, knoflook, tijm, ansjovis, crème fraîche, basilicum, groentebouillon, olijfolie, zout en peper, paprikakrullen, bosui.

Gegrilde kip

Kipfilet, za'atar, citroen, knoflookolie, neutrale olie, zout en peper.

Orzo

Orzo, Parmezaanse kaas, peterselie, zout.

Gepaneerde bloemkoolroosjes

Bloemkool, nootmuskaat, peper, bloem, ei, paneermengsel (bestaande uit panko en oude kaas).

Gemarineerde cherrytomaatjes

Cherrytomaatjes, knoflook, peperkorrels, tijm, olijfolie.

Foto's

