

Examen VMBO-GL

2023

versie rood, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

Opdracht 3 en 4

menu

Tompouce van gerookte zalm, makreelmousse en granny-smithsalsa

Gegratineerde cannelloni met vulling van ricotta en spinazie
geserveerd met pijnboompitten en/of basilicumolie
gele-tomatensalade

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gast: bij het hoofdgerecht pijnboompitjes of basilicumolie of beide

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
tompouce	op klein bord	inzetten
gegratineerde cannelloni	op diep of plat bord	inzetten
pijnboompitten en basilicumolie	staan klaar in schaaltes	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten
gele-tomatensalade	in légumier	uitserveren op side-plate met behulp van gueridon
lekkernijen geserveerd met koffie	staat klaar in het restaurant	keuze van de school

Ingrediënten van de gerechten

Tompouce van gerookte zalm, makreelmousse en granny-smithsalsa

witbrood, zalm, peper, zout, makreel, crème fraîche, slagroom, sjalot, dille, limoen, granny smith, tomaat, chilivlokken, ansjovis, veldsla en citroen

Gegratineerde cannelloni

cannelloni, spinazie, ricotta, ui, zongedroogde tomaat, zwarte olijven, peper, zout, olijfolie, roomboter, bloem, ui, melk en belegen kaas, pijnboompitten, basilicum

Gele-tomatensalade

gemengde sla, gele cherrytomaten, bosui, mosterd, witte-wijnazijn, honing, olijfolie, peper en zout

Foto's

