

Examen VMBO-KB

2023

versie blauw, onderdeel **C**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

menu

Aardappel-preisoep met gerookte ham of gerookte forel

Gebakken varkenshaasmedaillons

gebakken witlof

pommes duchesse

jus van appel

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gasten:

bij het voorgerecht keuze uit 2 soorten garnituur: gerookte ham of gerookte forel

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	in broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
aardappel-preisoep	in schenkan
gerookte ham of gerookte forel	in diep bord
gebakken varkenshaasmedaillons, gebakken witlof, jus van appel	op groot bord
pommes duchesse	op schaal
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

Aardappel-preisoep met gerookte ham of gerookte forel

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 l kippenbouillon
- 300 g prei
- 125 g geschilde aardappel
- 1 dl slagroom
- 20 g roomboter
- 8 sprietjes bieslook
- peper en zout

Mise-en-place staat klaar: gerookte ham en gerookte forel, 10 gram p.p.

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snijd de prei in halve ringen.
- 2 Snijd de aardappel en des.
- 3 Smelt de boter in een kookpan.
- 4 Fruit de prei en aardappel ongeveer 5 minuten aan.
- 5 Giet de bouillon bij de prei en de aardappel en breng het geheel snel aan de kook.
- 6 Laat het geheel 20 minuten afgedekt koken op een zacht vuur.
- 7 Snijd de bieslook fijn.
- 8 Pureer de soep samen met de slagroom met een staafmixer.
- 9 Maak de soep op smaak met wat peper en zout.

Doorgeeffase

- 10 Serveer de garnituren naar keuze van de gast in een diep bord en voeg hier wat fijngesneden bieslook aan toe.
- 11 Geef de soep mee in een schenkan om aan tafel uit te schenken.



Gebakken varkenshaasmedaillons

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 stuks varkenshaasmedaillons
- 8 plakken ontbijtspek
- 1 el roomboter
- 8 takjes waterkers
- 1 el olijfolie
- zout en peper



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Bestrooi de medaillons licht met zout en peper en wikkel om de rand van elke medaillon een plak ontbijtspek, zie foto.
- 2 Verhit de koekenpan met wat olijfolie en bak de varkenshaasmedaillons kort aan beide zijdes aan.
- 3 Plaats de medaillons op een ovenplaatje.

Doorgeeffase

- 4 Smeer de medaillons licht in met roomboter en gaar ze in de oven in 5 minuten op 180 °C.
- 5 Plaats de witlof op het midden van het bord en leg de medaillons schuin tegen de witlof, zie foto.
- 6 Verdeel de appeljus over de varkenshaasmedaillons en garneer met een paar takjes waterkers, zie foto.



Gebakken witlof

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 stronken witlof
- 20 g roomboter
- 1 dl kippenbouillon
- ½ dl witte wijn
- zout en peper

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak de witlof schoon en halveer deze.
- 2 Verhit de boter in een sauteuse en voeg de witlof toe.
- 3 Bak de witlof in ± 3 minuten op middelmatig hoog vuur. Zet het vuur laag, blus de witlof af met de kippenbouillon en laat de bouillon volledig verdampen.
- 4 Laat de witlof in de sauteuse om hem hierin tijdens de doorgifte weer op te warmen.

Doorgeeffase

- 5 Breng de witlof op smaak met peper en zout.
- 6 Verwarm de witlof met de witte wijn in de sauteuse gedurende 5 minuten.
- 7 Lees bij de varkenshaasmedaillons hoe je de witlof moet doorgeven.

Pommes duchesse

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g kruimige aardappelen
- 2 eidooiers
- 50 g ongezouten roomboter
- zout en peper

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de aardappelen, en weeg \pm 400 gram af.
- 2 Was de aardappelen en kook ze in water met zout in \pm 20 minuten gaar.
- 3 Giet de aardappelen af en laat ze uitwasemen.
- 4 Maak puree van de aardappelen met een pureeknijper.
- 5 Voeg dan de eidooiers en boter toe en roer door de aardappelen.
- 6 Breng het mengsel op smaak met zout en peper.
- 7 Doe het aardappelmengsel in een spuitzak met kartelspuitmond 12 en spuit 16 rozetten puree op een met bakpapier beklede bakplaat, zie foto.

Doorgeeffase

- 8 Bak de pommes duchesse in \pm 10 minuten op 200 °C.
- 9 Geef de pommes duchesse apart mee op een schaal.



Jus van appel

Ingrediënten voor 4 personen

- 15 g roomboter
- 1 appel
- 20 g kristalsuiker
- 2 dl vleesjus

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de appel en boor uit met een pommes-parisienneboor.
- 2 Verwarm een sauteuse op middelhoog vuur en smelt de boter.
- 3 Doe de appelbolletjes in de pan en bak ze \pm 2 minuten op middelhoog vuur.
- 4 Voeg de suiker toe en bak kort mee.
- 5 Wanneer de suiker een mooi laagje om de appelbolletjes vormt, blus je het af met de vleesjus.
- 6 Laat het geheel even doorkoken en zet weg.

Doorgeeffase

- 7 Verwarm de jus.
- 8 Geef de jus samen met het vlees door op het bord.

Werkplanning

mise-en-place 🕒	
1	Bereid het voorgerecht voor.
2	Bereid het aardappelgarnituur voor het hoofdgerecht voor.
3	Bereid het vlees van het hoofdgerecht voor.
4	Bereid de groente van het hoofdgerecht voor.
5	Bereid de saus van het hoofdgerecht voor.
doorgeeffase	
6	Haal het vlees uit de koeling.
7	Maak het voorgerecht af en geef door.
8	<ul style="list-style-type: none">– Maak het aardappelgarnituur af.– Maak het vlees en de garnituren af.
9	Maak het hoofdgerecht op en geef door.