

Examen VMBO-KB

**2023**

versie blauw, onderdeel **D**

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

---

## Opdracht 2 en 3

### 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: gerookte ham of gerookte forel

### 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
aardappel-preisoep	in schenkan	uitschenken
gerookte ham of gerookte forel	in diep bord	inzetten
gebakken varkenshaasmedaillons, gebakken witlof, jus van appel	op groot bord	inzetten
pommes duchesse	op schaal	inzetten
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school	keuze van de school

## Ingrediënten van de gerechten

### Aardappel-preisoep met gerookte ham of gerookte forel

Kippenbouillon, prei, aardappel, slagroom, roomboter, bieslook, peper en zout, gerookte ham, gerookte forel.

### Gebakken varkenshaasmedaillons

Varkenshaasmedaillons, ontbijtspek, roomboter, waterkers, olijfolie, zout en peper.

### Gebakken witlof

Witlof, roomboter, kippenbouillon, witte wijn, zout en peper.

### Pommes duchesse

Kruimige aardappelen, eidooiers, roomboter, zout en peper.

### Jus van appel

Roomboter, appel, kristalsuiker, vleesjus.

## Foto's

