

Examen VMBO-BB

**2024**

**versie blauw, onderdeel C**

profielmodule 3 – de keuken

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

## Opdracht 1, 2 en 3

### menu

Soep van de dag (*staat al klaar*)

\*\*\*

Vegetarische balletjes met tomatensaus, gestoofde groenten, kaaskrokantje en gepofte truffelaardappelen

\*\*\*

Sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus

Keuzemoment voor de gasten:

bij het nagerecht keuze uit chocoladesaus of sinaasappelsaus

Bewaar wat van de volgende gerechten in aparte bakjes:

- tomatensaus
- gestoofde wortel
- sinaasappelbavarois



*Op de laatste pagina staan de werkplanning voor de bereiding van de gerechten en het overzicht van de serveerwijzen. Je kunt deze pagina losscheuren.*

**Let op: was de groenten en/of het fruit van deze gerechten indien dit nodig is**

### **Vegetarische balletjes**

#### **Ingrediënten voor 4 personen**

12 stuks vegetarische balletjes

12 stuks kleine uitjes

olijfolie

#### **Mise-en-place staat klaar**

4 kaaskrokantjes

#### **Bereidingswijze**

##### **Mise-en-placefase**

- 1 Maak de uitjes schoon.
- 2 Snijd een plakje van de achterkant af, zodat de uitjes mooi rechtop kunnen staan.

##### **Doorgeeffase**

- 3 Lees de bereidingswijze op de verpakking van de vegetarische balletjes.
- 4 Bak de vegetarische balletjes samen met de uitjes rondom bruin in olijfolie.
- 5 Maak de borden op met de vegetarische balletjes, uitjes, gestoofde groenten, gepofte truffelaardappelen en het kaaskrokantje, zie foto.



## **Tomatensaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

50 g roomboter  
60 g bloem  
1 stuks sjalot  
100 g tomatenpuree  
600 ml tomatenbouillon  
50 g crème fraîche  
6 blaadjes basilicum  
peper en zout

### **Bereidingswijze**

#### **Mise-en-placefase**

- 1 Snipper de sjalot heel fijn.
- 2 Verwarm de roomboter en fruit de sjalot aan.
- 3 Voeg de tomatenpuree toe en laat 1½ minuut ontzuren.
- 4 Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe; maak een roux.
- 5 Zet de pan terug op het vuur en laat de roux op een laag vuur gaar worden.
- 6 Verwerk de roux met de tomatenbouillon tot een saus.
- 7 Voeg de crème fraîche toe.
- 8 Breng de saus op smaak met zout en peper.
- 9 Snijd het basilicum in fijne reepjes en zet weg.

#### **Doorgeeffase**

- 10 Verwarm de tomatensaus en controleer de dikte. Slap de tomatensaus zo nodig af met water.
- 11 Geef de tomatensaus door in een saucière en garneer met basilicum, zie foto.



*Bewaar 1 eetlepel tomatensaus in een apart bakje.*

## **Gestoofde groenten**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

stukje prei van 30 cm  
stuk winterpeen van 200 g  
¼ courgette  
20 stuks sugarsnaps  
50 g roomboter  
peper en zout  
150 ml tomatenbouillon

### **Bereidingswijze**

#### **Mise-en-placefase**

- 1 Maak de winterpeen schoon en snijd in plakken van 2 cm.
- 2 Blancheer de winterpeen 2 minuten in ruim water met zout.
- 3 Snijd de courgette over de lengte doormidden; snijd halve plakken van 1½ cm.
- 4 Maak de sugarsnaps schoon.
- 5 Maak de prei schoon en snijd in stukjes van 2 cm.
- 6 Zet roomboter en tomatenbouillon in een (grote) bakpan klaar voor het stoven in de doorgeeffase.

#### **Doorgeeffase**

- 7 Stoof de prei 5 minuten. Voeg dan de rest van de groenten toe en stoof nog ongeveer 5 minuten tot de groenten gaar zijn maar nog wel een bite hebben.
- 8 Breng op smaak met peper en zout.

*Bewaar een stukje van de gestoofde winterpeen in een apart bakje.*

## **Gepofte truffelaardappelen**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

400 g truffelaardappelen

2 el knoflook-olijfolie

peper en zout



### **Bereidingswijze**

#### **Mise-en-placefase**

- 1 Verwijder de voor- en achterkant van de truffelaardappelen; snijd elke truffelaardappel één keer door, zie foto.
- 2 Leg de aardappelstukken op een vel aluminiumfolie.
- 3 Besprenkel en vermeng de aardappelstukken met knoflookolie; bestrooi met zout en peper en vouw de aluminiumfolie dicht.
- 4 Pof de aardappelen ongeveer 30 minuten in een oven van 200 °C.
- 5 Leg het pakketje op de hoek van de werkbank tot de doorgeeffase.

#### **Doorgeeffase**

- 6 Plaats het pakketje met de gepofte truffelaardappelen 8 minuten in een oven van 140 °C om te verwarmen.

## Sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus

### Ingrediënten voor 4 personen

*voor de sinaasappelbavarois*

200 ml sinaasappelsap

200 ml slagroom

50 g kristalsuiker

6 g bladgelatine

2 handsinaasappelen (voor de stukjes sinaasappel)

### Mise-en-place staat klaar

4 glaasjes met een bodem van gehakte chocoladecake

chocolademousse in een spuitzak

garneerchocolade

sinaasappelsaus en chocoladesaus

2 el gehakte chocoladecake

### Bereidingswijze bavarois

#### Mise-en-placefase

- 1 Week de bladgelatine in ruim koud water.
- 2 Vraag de 4 glaasjes met gehakte chocoladecake aan de examinerator.
- 3 Klop de slagroom tot yoghurtdikte en zet in de koeling.
- 4 Verwarm het sinaasappelsap met de suiker in een pan tot tegen het kookpunt.
- 5 Haal de pan van het vuur en los de bladgelatine op in het warme sap.
- 6 Zet het mengsel in ijswater en roer regelmatig tot de compositie hangend is.
- 7 Spatel de slagroom door de compositie.
- 8 Doe de bavarois in een spuitzak, knip de punt er af en vul de 4 glaasjes met behulp van de spuitzak.

*Bewaar 1 el van de sinaasappelbavarois in een apart bakje.*

- 9 Plaats de glaasjes en het bakje in de koeling.
- 10 Snijd de sinaasappelen uit met een fileermes of klein kartelmes; snijd minimaal 12 partjes uit; zet de sinaasappelpartjes afgedekt in de koelkast.

#### Doorgeeffase

- 11 Schenk de saus naar keuze van de gast op de sinaasappelbavarois.
- 12 Zet op elk bord een glaasje met de sinaasappelbavarois.
- 13 Spuit op elk bord een rozet chocolademousse.
- 14 Plaats op elk bord 3 partjes uitgesneden sinaasappel.
- 15 Garneer de borden met garneerchocolade en geef de borden door, zie foto.



## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	Maak de sinaasappelbavarois.
2	Snijd de sinaasappelen uit.
3	Maak de tomatensaus.
4	Bereid de kleine uitjes en de overige groenten voor.
5	Bereid de truffelaardappelen voor.
<b>doorgeeffase</b>	
6	De examinerator zorgt ervoor dat de soep van de dag klaarstaat en doorgegeven wordt.
7	Bereid het hoofdgerecht: <ul style="list-style-type: none"><li>– werk de stoofgroenten af</li><li>– bereid de kleine uitjes en vegetarische balletjes</li><li>– regenereer truffelaardappelen</li><li>– regenereer de tomatensaus</li></ul>
8	Geef het hoofdgerecht door.
9	Werk het nagerecht af.
10	Geef het nagerecht door.

## Overzicht van de serveerwijzen

<b>gerecht</b>	<b>serveerwijze</b>
brood, tipjes met roomboter, olijfolie en tapenade	de examinerator geeft dit door
soep van de dag	de examinerator geeft dit door
vegetarische balletjes met gestoofde groenten, gepofte truffelaardappelen, kaaskrokantje	op groot bord
tomatensaus	in saucière
sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus	op dessertbord, met de door de gasten gekozen saus