

Examen VMBO-BB

**2024**

**versie rood, onderdeel C**

profielmodule 3 – de keuken

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

## Opdracht 1, 2 en 3

### menu

Soep van de dag\*

\*\*\*

Kipschnitzel met paprikasaus of pepersaus  
geglaceerde waspeen, gemengde salade\* en aardappelpuree

\*\*\*

Chocolade-panna-cotta met stracciatella-roomijs en slagroom

*\* de soep en de gemengde salade staan al klaar*

Keuzemomenten voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit de salade-componenten
- bij het hoofdgerecht keuze uit 2 sauzen

Bewaar wat van de volgende gerechten in aparte bakjes:

- paprikasaus
- kipschnitzel
- chocolade-panna-cotta



*Op de laatste pagina staan de werkplanning voor de bereiding van de gerechten en een 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**

## **Recepturen en bereidingswijzen**

### **Kipschnitzel**

#### **Ingrediënten voor 4 personen**

4 kipfilets à 100 g, ongepaneerd  
peper en zout  
vetstof

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

paneerstraatje

#### **Bereidingswijze**

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

- 1 Aromatiseer de kipfilets.
- 2 Paneer de kipfilets en zet deze in de koeling.

##### **Doorgeeffase**

- 3 Verhit voldoende vetstof in een koekenpan.
- 4 Bak de kipschnitzels goudbruin en krokant.
- 5 Zet de schnitzels in een oven van 180 °C en maak gaar.
- 6 Maak de borden op met de kipschnitzels, de aardappelpuree en de waspeen, zie foto.



*Bewaar van één kipschnitzel een stukje in een apart bakje.*

## Paprikasaus

### Ingrediënten voor 4 personen

50 g roomboter  
60 g bloem  
40 g ui  
¼ rode paprika  
8 g paprikapoeder  
600 ml kippenbouillon  
1 el gesneden basilicum

### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Snipper de ui.
- 2 Snijd de paprika en brunoise.
- 3 Verwarm de roomboter en fruit de ui en paprika aan.
- 4 Voeg het paprikapoeder toe en myoteer.
- 5 Haal de pan van het vuur en voeg de bloem toe; maak een roux.
- 6 Zet de pan terug op het vuur en laat de roux op een laag vuur gaar worden.
- 7 Verwerk de roux met de kippenbouillon tot een saus.
- 8 Controleer de smaak.

#### Doorgeeffase

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



*Bewaar ½ eetlepel paprikasaus in een apart bakje.*

## Pepersaus

staat klaar in een saucière



## **Geglaceerde waspeen**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

500 g waspeen

40 g roomboter

2 el honing

1 el gehakte peterselie

zout

### **Bereidingswijze**

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

- 1 Snijd de waspeen in gelijkmatige, schuine plakken.
- 2 Blancheer de waspeen in water met zout.
- 3 Bewaar de waspeen in de koeling.

#### **Doorgeeffase**

- 4 Verwarm de roomboter en honing en glaceer de waspeen hierin.
- 5 Controleer de smaak.
- 6 Geef de waspeen door op bord.
- 7 Bestrooi de waspeen met wat peterselie.

## **Aardappelpuree**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

500 g kruimige aardappelen (geschild)

30 g roomboter

120 ml volle melk

peper en zout

2 bosuitjes

vetstof voor het invetten van de ringen

### **Bereidingswijze**

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

- 1 Snijd de aardappelen en dés.
- 2 Kook de aardappelen gaar.
- 3 Snijd de bosuitjes in dunne ringen.
- 4 Giet de aardappelen af en stoom kort droog.
- 5 Pureer de aardappelen met de pureeknijper.
- 6 Verwarm de melk en roomboter tot de roomboter gesmolten is.
- 7 Meng het melk-roombotermengsel door de gepureerde aardappelen.
- 8 Breng de aardappelpuree op smaak; roer de bosui door de puree.
- 9 Lever je aardappelpuree in bij je examinerator.

#### **Doorgeeffase**

- 10 Vet de ringen in.
- 11 Vraag een schaal met geregenereerde aardappelpuree aan de examinerator.
- 12 Verdeel de aardappelpuree gelijkwaardig op de borden met behulp van de ringen.
- 13 Verwijder de ringen.

## Chocolade-panna-cotta met stracciatella-roomijs en slagroom

### Ingrediënten voor 4 personen

#### Chocolade-panna-cotta

300 ml slagroom  
200 ml volle melk  
30 g cacao-poeder  
50 g suiker  
6 g bladgelatine  
1 el fijngehakte nootjes  
40 g karamelblokjes  
20 g mini-marshmallows

#### Mise-en-place staat klaar

stracciatella-roomijs, een spuitzak met opgeslagen slagroom

#### Bereidingswijze

##### Mise-en-placefase

- 1 Week de bladgelatine in ruim koud water.
- 2 Meng suiker en cacao-poeder met een klein scheutje van de melk.
- 3 Voeg de rest van de melk en de slagroom toe en breng aan de kook.
- 4 Haal de pan van het vuur en los de bladgelatine op in het mengsel.
- 5 Giet de chocolade-panna-cotta in 4 glaasjes.

*Bewaar 1 eetlepel chocolade-panna-cotta in een apart bakje.*

- 6 Bewaar de glaasjes en het bakje in de koeling.

##### Doorgeeffase

- 7 Zet op elk bord een glaasje met de chocolade-panna-cotta.
- 8 Spuit op elk bord een rozet slagroom op.
- 9 Garneer de slagroom met karamelblokjes en mini-marshmallows.
- 10 Leg op elk bord een beetje van de fijngehakte nootjes.
- 11 Schep vier bolletjes stracciatella-roomijs; plaats op elk bord een bolletje op de nootjes.
- 12 Geef de borden door, zie foto.



## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	Maak de chocolade-panna-cotta.
2	Bereid de aardappelpuree en lever die in.
3	Bereid de waspeen voor.
4	Maak de paprikasaus.
5	Bereid de kipschnitzel voor.
<b>doorgeeffase</b>	
6	De examinerator geeft de soep van de dag door.
7	De examinerator geeft het plateau met de gemengde salade door.
8	Bereid het hoofdgerecht: <ul style="list-style-type: none"><li>– bak de kipschnitzels</li><li>– glaceer de waspeen</li><li>– regenereer de paprikasaus</li></ul>
9	Geef het hoofdgerecht door.
10	Werk het nagerecht af.
11	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 de soep door
kipschnitzel met geglaceerde waspeen, aardappelpuree met bosui	op groot bord
paprikasaus pepersaus	in saucière staat in saucière klaar om door te geven
gemengde salade	de examinerator zorgt ervoor dat een plateau met de componenten doorgegeven wordt
chocolade-panna-cotta, stracciatella-roomijs en slagroom	op dessertbord