

Examen VMBO-GL

2024

versie blauw, onderdeel A

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

Opdracht 1, 2 en 3

menu

Soep van de dag (*staat al klaar*)

Gebakken halloumi met pestosaus,
gegrilde groenten, gepofte cherrytomaat en aardappelpuree

Aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs en
vanillesaus of aardbeiensaus

Keuzemoment voor de gasten:

bij het nagerecht keuze uit vanillesaus of aardbeiensaus

Bewaar van de volgende gerechten een beetje in aparte bakjes:

- aardappelpuree
- pestosaus
- gegrilde groenten
- aardbeienbavarois



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



Gebakken halloumi

Ingrediënten voor 4 personen

4 plakken halloumi (dit is een kaassoort)
peper en zout
olijfolie

Mise-en-place staat klaar:

paneerstraatje van bloem, eiwit en panko

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Aromatiseer de halloumi met peper en zout.
- 2 Paneer de halloumi en zet in de koeling.
- 3 Lever het paneerstraatje in bij de examinerator.

Doorgeeffase

- 4 Doe de olijfolie in een sauteuse.
- 5 Bak de halloumi goudbruin in 2 minuten per kant en draai deze om met behulp van een paletmes.
- 6 Dresseer de aardappelpuree en de groenten op het bord.
- 7 Leg de gebakken halloumi erop.
- 8 Serveer de pestosaus apart in een saucière.

Pestosaus



Ingrediënten voor 4 personen

50 g groene pesto
100 ml witte wijn
100 ml kookroom
100 g crème fraîche
25 g sjalot (vuil gewicht)
1 teen knoflook
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn en fruit aan.
- 2 Blus af met de witte wijn.
- 3 Voeg de kookroom toe en kook de saus in tot de helft.

Doorgeeffase

- 4 Verwarm de saus en voeg ondertussen de pesto en de crème fraîche toe.
- 5 Breng de saus op smaak.
- 6 Geef de pestosaus mee in een saucière.

Bewaar een eetlepel pestosaus apart in een bakje.

Gegrilde groenten

Ingrediënten voor 4 personen

½ groene courgette

1 gele paprika

½ aubergine

olijfolie

peper en zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snijd de aubergine in 13 gelijke plakken.
- 2 Bestrooi de plakken aubergine aan beide kanten met zout.
- 3 Leg de plakken aubergine in een bolzeef en laat 15 minuten uitlekken. Dep stevig droog met keukenpapier.
- 4 Snijd de courgette in 13 gelijke plakken.
- 5 Snijd de paprika door en verwijder de zaadlijst; snijd in minstens 9 gelijke stukken.
- 6 Bestrijk de paprika, courgette en de drooggedepte aubergine met olijfolie.
- 7 Verhit de grillpan en grill de groenten in delen in 3 minuten gaar.
- 8 Leg de groenten in een gastronormbak en breng op smaak met peper en zout.

Doorgeeffase

- 9 Verwarm de groenten 5 minuten in de oven op 200 °C.
- 10 Dresseer de groenten op de borden.

Bewaar een klein beetje van de gegrilde groenten apart in een bakje.

Gepofte cherrytomaten

Ingrediënten voor 4 personen

12 cherrytomaten

1 teen knoflook

peper en zout

1 takje tijm

olijfolie

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Plaats de tomaten in een ovenschaaltje.
- 2 Plet de knoflook en doe deze bij de cherrytomaten in het ovenschaaltje.
- 3 Voeg de tijm en iets olijfolie toe.
- 4 Breng op smaak met peper en zout.

Doorgeeffase

- 5 Plaats de cherrytomaten 5 minuten in een oven van 200 °C.

Aardappelpuree

Ingrediënten voor 4 personen

500 g kruimige aardappelen

75 ml slagroom

25 g roomboter

1 teen knoflook

peper en zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de aardappelen en snijd en dés.
- 2 Pel de knoflook en voeg toe aan de aardappelen.
- 3 Voeg wat zout toe en kook de aardappelen gaar.
- 4 Zet in een steelpan de slagroom op met de roomboter en verwarm tot de roomboter gesmolten is.
- 5 Wanneer de aardappelen gaar zijn: giet ze af met behulp van een vergiet en stoom de aardappelen droog.
- 6 Pureer de aardappelen en knoflook met een pureeknijper.
- 7 Meng de aardappelpuree met het mengsel van slagroom en roomboter.
- 8 Maak de aardappelpuree op smaak met zout en peper.
- 9 Lever de aardappelpuree in bij de examinerator.

Bewaar een klein beetje aardappelpuree apart in een bakje.

Doorgeeffase

- 10 De examinerator vertelt je waar de geregenereerde aardappelpuree klaarstaat.
- 11 Haal met een portioneerlepel (Ø 6,5 cm) de aardappelpuree uit een gastronombak en dresseer in het midden van elk bord een portie (à 90 gram aardappelpuree per persoon).

Aardbeienbavarois



Ingrediënten voor 4 personen

250 g aardbeencoulis (ongezoet)
4 g bladgelatine
200 ml slagroom (ongezoet)
½ el limoensap
100 g fijne kristalsuiker

Mise-en-place staat klaar

vanillesaus en aardbeiensaus
4 bollen aardbeienroomijs
gebrand amandelschaafsel
Atsina Cress
spuitzak met opgeslagen slagroom
6 verse aardbeien

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Week de gelatineblaadjes in koud water.
- 2 Verwarm limoensap, suiker en aardbeien coulis.
- 3 Knijp de gelatineblaadjes uit en voeg toe aan de warme aardbeien coulis.
- 4 Laat de aardbeien coulis hangend worden op ijswater.
- 5 Klop ondertussen de slagroom tot yoghurtdikte.
- 6 Spatel de aardbeien coulis door de slagroom.
- 7 Verdeel de compositie over 4 glazen.
- 8 Laat de compositie in de koelkast opstijven.

Bewaar een eetlepel aardbeienbavarois apart in een bakje.

Doorgeeffase

- 9 Plaats het glas op het bord.
- 10 Halveer de aardbeien.
- 11 Serveer de aardbeienbavarois met verse aardbei, een rozet slagroom, de gekozen saus en het aardbeienroomijs op het bord, zie de foto op de vorige bladzijde.

Werkplanning

mise-en-placefase	
1	Bereid het nagerecht voor.
2	Bereid het aardappelgarnituur voor.
3	Bereid de halloumi voor.
4	Bereid de pestosaus voor.
5	Bereid de groenten voor.
doorgeeffase	
6	Werk het hoofdgerecht af: – de halloumi – de garnituren
7	Geef het hoofdgerecht door.
8	Werk het nagerecht af.
9	Geef het nagerecht door.

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood, tipjes met roomboter, olijfolie en tapenade	de examinerator zorgt ervoor dat dit doorgegeven wordt
soep van de dag	de examinerator zorgt ervoor dat de soep doorgegeven wordt
gebakken halloumi, gegrilde groenten, gepofte cherrytomaat, aardappelpuree	op groot bord
pestosaus	in saucière
aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs, vanillesaus of aardbeiensaus	op dessertbord, in glas