

Examen VMBO-GL

2024

versie blauw, onderdeel B

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

| |
|--|
| Soep van de dag *** 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 vanillesaus of aardbeiensaus

Overzicht van de serveerwijzen

| gerecht | serveerwijze | serveertechniek |
|---|--|---|
| brood | broodmandje | 1 sneetje brood uitserveren en de rest inzetten |
| roomboter, olijfolie en tapenade | onderzetbord met tipjes | inzetten |
| soep van de dag | garnituur in diep bord | inzetten |
| | soep in schenkan | uitschenken |
| halloumi, groenten, aardappelpuree | op groot bord | inzetten |
| pestosaus | in saucière | bij de gast aan tafel uitserveren, rest inzetten op tafel |
| aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs, vanillesaus of aardbeiensaus | op dessertbord, met de door de gast gekozen saus | inzetten |

Ingrediënten van de gerechten

soep van de dag

De examinerator geeft je de informatie die je nodig hebt.

Noteer hier de naam van de soep en de informatie over de ingrediënten van de soep die je vandaag serveert.

.....

.....

gebakken halloumi

halloumi, zout, peper, olijfolie, bloem, eiwit, panko

pestosaus

groene pesto, witte wijn, kookroom, crème fraîche, sjalot, knoflook, olijfolie, zout en peper

gegrilde groenten

groene courgette, gele paprika, aubergine, olijfolie, zout

gepofte cherrytomaten

cherrytomaten, knoflook, zout, peper, tijm, olijfolie

aardappelpuree

aardappelen, slagroom, roomboter, knoflook, zout en peper

aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs, vanillesaus of aardbeiensaus

aardbeien coulis, gelatine, slagroom, suiker, limoensap, vanillesaus, aardbeiensaus, aardbeienroomijs, Atsina Cress, aardbeien

voorgerecht: soep van de dag

- Benoem de kenmerken van het voorgerecht en vermeld het zeker als de soep huisgemaakt is.

hoofdgerecht: gebakken halloumi met pestosaus, gegrilde groenten, gepofte cherrytomaat, aardappelpuree

- Het hoofdgerecht is een vegetarisch gerecht, waarbij de halloumi het vlees vervangt.
- Halloumi is een ongerijpte geitenkaas uit Cyprus. Bereidingen zijn grillen of bakken.
- Pesto wordt gemaakt van olijfolie, basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

nagerecht: aardbeienbavarois met vanillesaus of aardbeiensaus

- Bavarois is een pudding op basis van aardbeien coulis en slagroom die gebonden is met gelatine.
- Atsina Cress komt van een plant; het nagerecht is gegarneerd met de kleine blaadjes die een zoete anijssmaak hebben.
- Gasten kunnen bij het nagerecht kiezen voor een vanillesaus of voor een aardbeiensaus. Deze keuze opnemen en doorgeven aan de keuken.

Foto's van de gerechten die je serveert

