

**Examen VMBO-BB**

**2024**

**versie blauw, onderdeel D**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

## Opdracht 2 en 3

### menu

Soep van de dag
***
Vegetarische balletjes met tomatensaus, gestoofde groenten, kaaskrokantje en gepofte truffelaardappelen
***
Sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus

Keuzemoment voor de gasten:

- chocoladesaus of sinaasappelsaus bij nagerecht

### 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
vegetarische balletjes, groenten, kaaskrokantje en truffelaardappelen	op groot bord	inzetten
tomatensaus	in saucière	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus	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.

.....  
.....

### **vegetarische balletjes met kaaskrokantje**

vegetarische balletjes, uitje, Parmezaanse kaas, belegen Goudse kaas, olijfolie, peper, zout

### **tomatensaus**

roomboter, bloem, sjalot, tomatenpuree, tomatenbouillon, crème fraîche, basilicum, peper, zout

### **gestoofde groenten**

prei, winterpeen, courgette, sugarsnaps, roomboter, tomatenbouillon, peper, zout

### **gepofte truffelaardappelen**

truffelaardappelen, knoflook, olijfolie, peper, zout

### **sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus**

sinaasappel, slagroom, suiker, gelatine, chocoladecake, chocolademousse, chocolade, chocoladesaus of sinaasappelsaus

voorgerecht: soep van de dag

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

hoofdgerecht: vegetarische balletjes met tomatensaus, gestoofde groenten, kaaskrokantje en gepofte truffelaardappelen

- De vegetarische balletjes zijn gemaakt van sojabonen en groenten als wortel, doperwten en paprika. Deze balletjes vervangen het vlees. De balletjes zijn gebakken in olie.
- Stoven is je eten langzaam garen in een gesloten pan in net niet kokend vocht. De smaken gaan erg goed in elkaar over omdat de bereidingstijd lang is.
- De truffelaardappelen zijn in de schil bereid. Ze hebben een paarse kleur en zijn vol van smaak.
- Parmezaanse kaas is een Italiaanse kaas uit de omgeving van de stad Parma. De kaas heeft een intense smaak. Voor het kaaskrokantje heeft de kok Parmezaanse kaas gemengd met belegen Goudse kaas.

nagerecht: sinaasappeldessert met chocoladesaus of sinaasappelsaus

- Het hoofdbestanddeel van het nagerecht is sinaasappelbavarois.
- Bij het nagerecht hebt u de keuze uit chocoladesaus en sinaasappelsaus.
- Voor de garnering zijn uitgesneden sinaasappelpartjes gebruikt. De sinaasappelsmaak is daardoor intenser.

## Foto's van de gerechten die je serveert

