

Examen VMBO-KB

2024

versie blauw, onderdeel D

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 2 en 3

menu

<p>Soep van de dag</p> <p>***</p> <p>Vis en garnalen uit de oven met citroensaus, gemengde groenten en aardappel</p> <p>***</p> <p>Kokos-panna-cotta met ananastartaar en kletskep, saus van steranijs of van passievrucht</p>
--

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het nagerecht saus van steranijs of van passievrucht

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
vis en garnalen uit de oven, gemengde groenten, aardappel	op groot bord	inzetten
citroensaus	in saucière	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
kokos-panna-cotta met saus van steranijs of van passievrucht	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.

.....

.....

vis en garnalen uit de oven

clairessefilet, zalm, garnalen, knoflook, limoensap, olijfolie, peper, zout

citroensaus

kookroom, visbouillon, citroensap, rouxkorrels, mosterd, peper, zout

gemengde groenten

gele courgette, rode paprika, sugarsnaps, rode ui, venkel, citroentijm, olijfolie, peper, zout

aardappel

aardappelen, roomboter, saffraan, groentebouillon, knoflook

kokos-panna-cotta met saus van steranijs of van passievrucht, ananastartaar en kletskep

kokosroom, slagroom, gelatine, suiker, vanillesuiker, munt, kletskep, ananas, steranijs, kardamonpeul, limoensap

voorgerecht: soep van de dag

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

hoofdgerecht: vis en garnalen uit de oven, citroensaus, gemengde groenten, aardappel

- Een van de gebruikte vissoorten is claressefilet; dit is een kruising van 2 soorten meerval. Het is een zoetwatervis. De vis is licht roze van kleur, heeft een stevige bite en een fijne structuur.
- De aardappelen hebben extra veel smaak doordat ze bereid zijn in bouillon en met saffraan, knoflook en roomboter.
- Saffraan staat bekend als de duurste specerij ter wereld en wordt daarom ook wel het rode goud genoemd. Saffraan is een krachtige smaakmaker dankzij de sterke smaak, de bijzondere kleur en natuurlijk het aroma.

nagerecht: kokos-panna-cotta, saus van steranijs of van passievrucht

- Bij het nagerecht hebt u de keuze uit saus van steranijs of saus van passievrucht.
- De saus van steranijs heeft een frisse en kruidige smaak.
- Bij het nagerecht worden ook een rozet slagroom en een kletskep geserveerd.

Foto's van de gerechten die je serveert

