

Examen VMBO-KB

**2024**

**versie rood, onderdeel C**

profielmodule 3 – de keuken

**profielvak-cspe HBR – KB**

**bijlage**

## Opdracht 1, 2 en 3

### menu

Soep van de dag\*

\*\*\*

Spies van gemarineerde kip met muntsaus of pittige knoflooksaus, gevulde paprika, gemengde salade\* en gebakken carré-aardappelen

\*\*\*

Chocoladebavarois met frambozensaus 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:

- pittige knoflooksaus
- muntsaus
- gebakken carré-aardappelen

Bewaar ook de 5e portie chocoladebavarois.



*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

### Spies van gemarineerde kip

#### Ingrediënten voor 4 personen

4 kipdijfilets  
80 ml Griekse yoghurt  
3 el olijfolie  
1 teen knoflook  
1 el gedroogde oregano  
1 tl gerookte paprikapoeder  
1 el limoensap  
stukje groene courgette van 6 cm  
peper en zout

#### Bereidingswijze

##### Mise-en-placefase

- 1 Snijd elke kipdijfilet in 4 gelijke stukken.
- 2 Hak de knoflook fijn.
- 3 Meng kippendij, Griekse yoghurt, knoflook, oregano, gerookte paprikapoeder en limoensap en laat 20 minuten marineren.
- 4 Snijd de courgette in 12 halve plakken van 1 cm dik.
- 5 Aromatiseer de courgette met zout en peper.
- 6 Rijg om en om 4 stukjes kip en 3 stukjes courgette op elke spies. Zorg ervoor dat de 4 spiesen gelijkwaardig zijn.
- 7 Bak de kipspiesen in olijfolie op gematigd vuur om en om goudbruin.
- 8 Bewaar in een ovenschaal in de koeling.

##### Doorgeeffase

- 9 Bak de kipspiesen in 8 minuten gaar in de oven op 180 °C. Laat de examinator de gaarheid controleren.
- 10 Maak de borden op met één spies, gevulde paprika en carré-aardappelen, zie foto.



## Muntsaus en pittige knoflooksaus

### Ingrediënten voor 4 personen

50 g gepasteuriseerde eidooier  
300 ml zonnebloemolie  
10 g mosterd  
2 el limoensap  
peper en zout  
60 ml volle yoghurt  
1 takje munt  
1/3 Spaanse peper  
1 teen knoflook

### Bereidingswijze

#### Mise-en-placefase

- 1 Maak handmatig mayonaise:
  - meng eidooier, mosterd, limoensap, zout en peper
  - voeg de olie toe, zolang als nodig druppelsgewijs.
- 2 Meng de mayonaise met de volle yoghurt.
- 3 Halveer de mayonaisesaus.
- 4 Snijd de blaadjes munt in dunne reepjes.
- 5 Meng één deel van de mayonaisesaus met de munt.
- 6 Haal de pitjes uit de Spaanse peper.
- 7 Hak de knoflook en Spaanse peper heel fijn.
- 8 Meng het tweede deel van de mayonaisesaus met de knoflook en de Spaanse peper.
- 9 Zet de muntsaus en pittige knoflooksaus in de koeling.

#### Doorgeeffase

- 10 Geef de muntsaus en de pittige knoflooksaus door in saucières, zie foto.



*Bewaar van elke saus een 1/2 eetlepel in aparte bakjes.*

## **Gevulde paprika**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

2 rode paprika's  
200 g tomatenblokjes  
100 g prei  
1 middelgrote rode ui  
120 g winterwortel  
1 takje tijm  
½ takje rozemarijn  
olijfolie  
peper en zout

### **Bereidingswijze**

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

- 1 Halveer de paprika in de lengte en maak de helften schoon.
- 2 Zet de paprika's in een ovenschaal.
- 3 Snijd de prei en julienne.
- 4 Snipper de rode ui.
- 5 Schil de wortel en snijd en brunoise.
- 6 Ris de blaadjes tijm en rozemarijn van de takjes; hak de rozemarijnnaalden fijn.
- 7 Fruit de rode ui, wortel, prei en kruiden aan.
- 8 Voeg de tomatenblokjes toe en verwarm 3 minuten zacht mee.
- 9 Maak de groenten op smaak met zout en peper.
- 10 Verdeel de vulling over de 4 halve paprika's.

#### **Doorgeeffase**

- 11 Bak de paprika's in 25 minuten gaar in een oven van 180 °C.



## **Gebakken carré-aardappelen**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

600 g aardappelblokjes (voorgegaard)  
vetstof  
zout

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

bakje mayonaise

### **Bereidingswijze en doorgeeffase**

- 1 Bak de carré-aardappelen goudbruin en krokant.
- 2 Maak op smaak.

*Bewaar 1 el van de carré-aardappelen in een apart bakje.*

## **Chocoladebavarois met frambozensaus en slagroom**

### **Ingrediënten voor 5 personen**

250 ml volle melk  
50 g suiker  
22 g cacaopoeder  
25 g eidooier  
8 g bladgelatine  
150 ml slagroom  
60 g koekkrumels  
30 g roomboter

5 ringen Ø 7 cm en 5 cm hoog

5 plastic bandjes

cellofaan

Je maakt 1 portie extra voor bespreking met de examinator.



## **Bereidingswijze**

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

- 1 Leg een vel plasticfolie op een schaal, zet hier de ringen op.
- 2 Bekleed de ringen aan de binnenzijde met een plastic bandje.
- 3 Smelt de roomboter en haal de pan van het vuur.
- 4 Meng de koekkrumels door de gesmolten boter.  
Verdeel het mengsel van roomboter en koekkrumels gelijkmatig over de 5 ringen.
- 5 Druk het mengsel aan tot een dichte, gelijke bodem en zet in de koelkast.
- 6 Week de bladgelatine.
- 7 Meng melk, suiker, eidooier en cacaopoeder.
- 8 Verwarm de compositie al roerende tot 80 °C.
- 9 Haal de pan van het vuur en los de gelatine op in de warme vloeistof.
- 10 Zeef de compositie als dat nodig is.
- 11 Zet de compositie in ijswater.
- 12 Klop de slagroom op tot yoghurt dikte.
- 13 Spatel de slagroom door de hangende compositie.
- 14 Portioneer de bavarois op de bodem van koekkrumels in de 5 ringen; plaats in de koeling.

## **Frambozensaus**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 125 g frambozen (diepvries)
- 25 g suiker
- 1 el water
- 2 el limoensap

## **Bereidingswijze**

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

- 1 Doe frambozen, water en suiker in een pan en laat 5 minuten zacht koken.
- 2 Voeg het limoensap toe.
- 3 Pureer de saus en laat afkoelen.

### **Mise-en-place staat klaar voor de garnering**

- spuitzak met opgeklopte slagroom,
- 12 frambozen (vers), 4 stuks chocoladegarnering

## **Doorgeeffase**

- 4 Los de ringen met chocoldebavarois en halveer de bavarois, zie foto op de vorige pagina.
- 5 Dresseer de bavarois op de borden.  
Lever het vijfde bord in bij de examinerator.
- 6 Maak de vier overgebleven borden op met rozetten slagroom, frambozensaus, chocoladegarnering en gehalveerde frambozen, zie foto op de vorige pagina.

## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	Bereid het nagerecht voor.
2	Marineer de kipdijfilet.
3	Bereid de gevulde paprika's voor.
4	Maak de mayonaise en de sauzen.
5	Bereid de kipspiesen voor.
<b>doorgeeffase</b>	
6	De examinerator geeft het voorgerecht door.
7	De examinerator geeft het plateau met de gemengde salade door.
8	Bereid het hoofdgerecht: <ul style="list-style-type: none"><li>– zet de paprika's in de oven</li><li>– bak de carré-aardappelen</li><li>– zet de kipspiesen in de oven</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 zorgt ervoor dat de soep doorgegeven wordt
spies van gemarineerde kip, gevulde paprika, carré-aardappelen	op groot bord
muntsaus pittige knoflooksaus	in saucières
gemengde salade	de examinerator zorgt ervoor dat een plateau met de componenten doorgegeven wordt
chocoladebavarois, frambozensaus en slagroom	op dessertbord