

Examen VMBO-GL

2023

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

menu

Romige paprikasoep met basilicum of bosui

Gegrilde kip
orzo met gemarineerde cherrytomaatjes
gepaneerde bloemkoolroosjes

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gasten:
bij het voorgerecht keuze uit basilicum of bosui

Overzicht van de serveerwijzen

| gerecht | serveerwijze |
|--|-------------------------|
| brood | in broodmandje |
| roomboter, olijfolie en tapenade | onderzetbord met tipjes |
| romige paprikasoep | in schenkan |
| crème fraîche, paprikakrullen en bosui of basilicum | in diep bord |
| gegrilde kip, orzo met gemarineerde cherrytomaatjes en gepaneerde bloemkoolroosjes | op groot bord |
| lekkernijen geserveerd met koffie | keuze van de school |

Op de laatste pagina staat de werkplanning voor de bereiding van het menu.

Recepturen en bereidingswijzen

Romige paprikasoep

Ingrediënten voor 4 personen

- 2 rode paprika's
- 50 g prei
- 1 sjalot
- 1 teen knoflook
- 2 takjes tijm
- 1 ansjovisfilet
- 15 g crème fraîche
- 6 blaadjes basilicum
- 1½ l groentebouillon
- ½ dl olijfolie
- zout en peper



Mise-en-place staat klaar: paprikakrullen, 1 fijngesneden stengel bosui

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snijd de paprika in repen, snipper de sjalot, snijd de prei in dunne halve ringen en plet de knoflook.
- 2 Verwarm de olijfolie in een kookpan.
- 3 Zweet de paprika, de sjalot, de prei en de knoflook 5 minuten aan.
- 4 Ris de tijm en voeg de tijm en de ansjovis toe.
- 5 Stoof het geheel in 15 minuten gaar.
- 6 Voeg de bouillon toe en laat het geheel 10 minuten zachtjes koken.
- 7 Voeg de crème fraîche toe.
- 8 Pureer de soep met een staafmixer of een blender en passeer de soep.
- 9 Snijd de basilicum fijn.

Doorgeeffase

- 10 Verwarm de soep.
- 11 Breng de soep op smaak met zout en peper.
- 12 Schep in het midden van het bord een lepel crème fraîche.
- 13 Leg op de crème fraîche wat paprikakrullen, zie foto.
- 14 Voeg de basilicum of bosui toe volgens de keuze van de gast.
- 15 Geef de soep door in een schenkkan.

Gegrilde kip

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 g kipfilet
- 1 tl za'atar
- ½ citroen
- knoflookolie
- neutrale olie
- zout en peper



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snijd de kipfilets in 4 tranches per filet, zie foto.
- 2 Marineer de kip met de za'atar, peper, zout en knoflookolie.

Doorgeeffase

- 3 Verhit een grillpan.
- 4 Grill de kip aan beide zijdes in de licht ingevette grillpan tot de kip gaar is.
- 5 Besprenkel de kip met de citroen.
- 6 Leg de gegrilde kip op het bord bij de orzo, zie foto.



Orzo

Ingrediënten voor 4 personen

- 150 g orzo
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 3 takjes peterselie
- zout

Bereidingswijze

Doorgeeffase

- 1 Breng een pan water aan de kook. (1:5, 1 deel orzo op 5 delen gezouten water)
- 2 Kook de orzo in 10 minuten gaar.
- 3 Hak de peterselie fijn.
- 4 Giet de orzo af en meng de geraspte kaas en peterselie erdoorheen.
- 5 Laat de orzo 5 minuten afgedekt staan.
- 6 Schep de orzo op het midden van het bord, zie foto.



Gepaneerde bloemkoolroosjes

Ingrediënten voor 4 personen

- 1 kleine bloemkool
- nootmuskaat
- paneerstraatje
- peper

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snijd de bloemkool in roosjes van ongeveer 3 cm.
- 2 Blancheer de bloemkoolroosjes in ± 4 minuten beetgaar.
- 3 Plaats de bloemkoolroosjes op keukenpapier en laat ze drogen.
- 4 Aromatiseer de bloemkoolroosjes met peper en nootmuskaat.
- 5 Zet het paneerstraatje op je eigen werkbank. Paneer de bloemkoolroosjes.

Doorgeeffase

- 6 Plaats de bloemkoolroosjes op een licht ingevette bakplaat in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 10 minuten.
- 7 Geef de bloemkoolroosjes door op bord samen met de kip en de orzo, zie foto.

Gemarineerde cherrytomaatjes

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 takjes met 3 cherrytomaten
- 1 teen knoflook
- 5 peperkorrels
- 1 takje tijm
- olijfolie

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Plaats de tomaten in een ovenschaaltje.
- 2 Plet de knoflook en de peperkorrels en doe deze bij de tomaten in het ovenschaaltje.
- 3 Voeg de tijm toe en voeg olijfolie toe tot de bodem van de ovenschaal helemaal bedekt is.
- 4 Plaats het ovenschaaltje een uur in een oven van 80 °C.

Doorgeeffase

- 5 Plaats een trosje tomaten bovenop de orzo, zie foto.



Werkplanning

| mise-en-placefase ☺ | |
|----------------------------|--|
| 1 | Bereid het vlees van het hoofdgerecht voor. |
| 2 | Bereid de tomaat van het hoofdgerecht voor. |
| 3 | Bereid het voorgerecht voor. |
| 4 | Bereid de bloemkool van het hoofdgerecht voor. |
| doorgeeffase | |
| 5 | Maak het voorgerecht af en geef door. |
| 6 | <ul style="list-style-type: none">– Bereid de orzo.– Maak het vlees van het hoofdgerecht af.– Maak de bloemkool van het hoofdgerecht af. |
| 7 | Geef het hoofdgerecht door. |