

Examen VMBO-GL

**2023**

versie rood, onderdeel **B**

**profielvak-cspe HBR – GL**

**bijlage**

Naam kandidaat \_\_\_\_\_ Kandidaatnummer \_\_\_\_\_

## menu

Tompouce van gerookte zalm, makreelmousse en granny-smithsalsa

\*\*\*

Gegratineerde cannelloni met vulling van ricotta en spinazie  
geserveerd met pijnboompitten en/of basilicumolie  
gele-tomatensalade

\*\*\*

Lekkernijen geserveerd met koffie

Keuzemoment voor de gasten:  
bij het hoofdgerecht pijnboompitjes of basilicumolie of beide

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze
brood	broodmandje
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes
tompouce	op klein bord
gegratineerde cannelloni	op diep of plat bord
pijnboompitten en basilicumolie	staan klaar in schaaltes
gele-tomatensalade	in légumier
lekkernijen geserveerd met koffie	keuze van de school

Bewaar in aparte bakjes:

- een halve eetlepel makreelmousse en een halve eetlepel granny-smithsalsa
- een eetlepel gele-tomatensalade
- één cannelloni

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

## Recepturen

### Tompouce van gerookte zalm, makreelmousse en granny-smithsalsa

#### Ingrediënten voor 4 personen

- 6 sneetjes wit casinobrood
- 100 g gerookte zalm
- peper en zout

#### *Voor de makreelmousse:*

- 100 g gerookte makreel (graat- en vel-vrij)
- 50 g crème fraîche
- 100 g opgeklopte slagroom
- 1 el gesnipperde sjalot
- 2 takjes dille
- 1 el limoensap

#### *Voor de granny-smithsalsa:*

- ½ granny smith
- 1 geplisseerde tomaat
- 1 el limoensap
- ¼ tl chilivlokken
- 2 ansjovisfilets

#### *Voor de garnering:*

- 1 takje dille
- 25 g veldsla
- ½ citroen
- 4 prikkers

### Bereidingswijze makreelmousse

#### Mise-en-placefase

- 1 Hak het makreelvlees fijn.
- 2 Hak de dille.
- 3 Meng de makreel met crème fraîche, sjalot, limoensap en dille.
- 4 Maak op smaak met peper en zout.
- 5 Spatel de slagroom door het makreelmengsel.
- 6 Vul een spuitzak met dit mengsel en leg in de koeling.

### Bereidingswijze granny-smithsalsa

#### Mise-en-placefase

- 7 Maak tomatenconcassée door de geplisseerde tomaat en brunoise te snijden.
- 8 Schil de granny smith en snijd en brunoise.
- 9 Hak de ansjovis fijn.
- 10 Meng alle ingrediënten goed.
- 11 Zet in de koeling.

## Doorgeeffase

- 12 Leg de granny-smithsalsa op een zeef.
- 13 Snijd de korstjes van het casinobrood.
- 14 Toast de sneetjes brood.
- 15 Halveer de sneetjes toast.
- 16 Maak de vier borden tegelijk op:
  - Knip een stukje van de spuitzak.
  - Spuit een nopje makreelmousse op het bord.
  - Leg hier het eerste plakje toast op.
  - Verdeel de makreelmousse gelijkwaardig over de toast.
  - Leg een plakje toast op de makreelmousse; duw voorzichtig en licht aan.
  - Verdeel de granny-smithsalsa over de toast.
  - Leg een plakje toast op de salsa.
  - Verdeel de gerookte zalm gelijkwaardig over de toast.
- 17 Steek een prikker in de tompouce.
- 18 Snijd de citroen in 4 plakjes.
- 19 Garneer de borden met veldsla, citroen en dille.
- 20 Geef de borden door.

*Bewaar een beetje makreelmousse en een beetje granny-smithsalsa.*



## **Gegratineerde cannelloni met vulling van ricotta en spinazie, geserveerd met pijnboompitten en basilicumolie**

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

- 17 cannelloni
- 600 g verse gewassen spinazie
- 250 g ricotta
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 30 g zongedroogde tomaat
- 10 zwarte olijven
- peper en zout
- olijfolie

### *Voor de kaassaus:*

- 65 g roomboter
- 80 g bloem
- 1 el gesnipperde ui
- 8 dl melk
- 50 g geraspte belegen kaas
- peper en zout



### **Bereidingswijze cannelloni**

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

- 1 Snijd de zongedroogde tomaat in kleine stukjes.
- 2 Hak de olijven en knoflook fijn.
- 3 Snipper de ui en houd 1 eetlepel ui apart voor de kaassaus.
- 4 Fruit ui en knoflook aan in een wokpan.
- 5 Voeg de spinazie in delen toe en fruit aan tot alle spinazie geslonken is.
- 6 Haal het spinaziemengsel van het vuur en leg in een zeef.
- 7 Druk het vocht uit het spinaziemengsel.
- 8 Snijd de spinazie klein.
- 9 Meng de spinazie met de ricotta, olijven en zongedroogde tomaat en maak op smaak.
- 10 Doe het mengsel van spinazie en ricotta in een spuitzak.
- 11 Knip een stukje van de spuitzak; vul de 17 stuks cannelloni.
- 12 Plaats in een ovenschaal 4 groepjes cannelloni van elk 4 stuks en plaats er één los.
- 13 Nappeer de cannelloni met kaassaus en zorg ervoor dat de bovenkant goed bedekt is.

## **Bereidingswijze kaassaus**

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

- 1 Fruit de ui aan in de boter.
- 2 Voeg de bloem toe en maak een roux.
- 3 Verwerk de roux met de melk tot een saus.
- 4 Haal de pan van het vuur en meng de kaas erdoor.
- 5 Breng de saus op smaak.

### **Doorgeeffase**

- 6 Bak de cannelloni in de oven op 180 °C in 35 minuten goudbruin en gaar.
- 7 Portioneer 4 cannelloni per bord en geef door.
- 8 Geef de schaaltes met basilicumolie en pijnboompitten door.

*Bewaar de losse cannelloni.*

## **Gele-tomatensalade**

### **Ingrediënten voor 4 personen**

- 100 g gemengde gewassen sla
- 400 g gele cherrytomaten
- 2 pijpjes bosui
- 1 dl honing-mosterddressing
- peper en zout

### **Bereidingswijze**

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

- 1 Halveer de tomaten.
- 2 Snijd de bosui in dunne ringen.

#### **Doorgeeffase**

- 3 Meng sla, tomaat, bosui en honing-mosterddressing en geef door in een légumier.

*Bewaar een eetlepel gele-tomatensalade.*

## Werkplanning

<b>mise-en-placefase</b>	
1	Maak de makreelmousse.
2	Maak de granny-smithsalsa.
3	Bereid de cannelloni voor; maak de kaassaus.
4	Maak de cannelloni ovenklaar.
5	Bereid de gele-tomatensalade voor.
<b>doorgeeffase</b>	
6	Bak de cannelloni.
7	Toast het brood en bouw de tompouces op.
8	Geef het voorgerecht door.
9	Maak de gele-tomatensalade af.
10	Geef het hoofdgerecht door.