

**onderdeel D**

**bijlage**

**deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 4**

Bonensalade met kidneybonen, spekjes en feta

\*\*\*

Spies van kippendijen met paprikasaus

groenteschotel

witte rijst

\*\*\*

Yoghurtijs met honing en walnoot

#### Keuzemomenten voor de gasten:

- bij de salade van het voorgerecht feta en/of spekblokjes; op de gueridon over de salade op de borden strooien; de borden inzetten op tafel
- bij het nagerecht wel of geen walnoot; deze keuze doorgeven aan de keuken

#### Overzicht van de serveerwijzen

brood in broodmandje boter, olie en zeezout in tipjes	brood uitserveren, tipjes inzetten op tafel
bonensalade met crostini's op diep bord, schaaltjes met spekblokjes en feta	garnituur spekblokjes en feta uitserveren met behulp van de gueridon; borden inzetten op tafel
spies van kippendijen, groenten en rijst op bord  paprikasaus in sauci��re	bord inzetten op tafel  saus uitserveren aan tafel; rest van saus inzetten op tafel
yoghurtijs met honing en walnoot op groot bord	bord inzetten op tafel

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **Bonensalade**

rucolasla, kidneybonen, gegaarde sperziebonen, blokjes feta, cherrytomaatjes, uitgebakken spekblokjes, lente-uitjes, Franse dressing, crostini

### **Spies van kippendijen**

kippendijen, ketjap manis, olijfolie, mosterd, citroensap, sambal, knoflook, gembersiroop

### **Paprikasaus**

rode paprika, groene paprika, ui, augurk, kleine zilveruitjes, tomatenketchup, kippenbouillon, donkerbruine basterdsuiker, olie, peper en zout

### **Groenteschotel**

peen, courgette, champignons, olijfolie, peper en zout

### **Rijst**

witte rijst

### **Yoghurtijs met honing en walnoot**

yoghurtijs, walnoot, honing, slagroom, aardbeien, muntblaadjes, chocolade-galetjes