

bijlage

opdracht 4 en 5

menu

Salade met tonijn en frisse kruidendressing
brood, boter, tapenade en olie

Varkenshaasje met maderasaus of pepersaus
geroerbakte peultjes en taugé met sesamzaadjes
aardappelrösti

Grand dessert van aardbeien

Keuzemoment voor de gasten: bij het hoofdgerecht keuze uit twee warme sauzen, maderasaus of pepersaus.

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	in broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
boter, olie en tapenade in tipjes	onderzetbord met tipjes	inzetten
salade met tonijn	op bord	inzetten
dressing	in saucièrē	inzetten
sesamzaadjes varkenshaasje peultjes en taugé aardappelrösti maderasaus en pepersaus	bakje/tipje op bord in légumier in saucières	sesamzaadjes uitserveren met behulp van gueridon eerst op gueridon, daarna inzetten inzetten uitserveren aan tafel, de rest van de sauzen inzetten
grand dessert van aardbeien	op bord	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

Salade met tonijn

tonijn, eieren, haricots verts, rode ui, tomaat, gele paprika, zwarte olijven, bieslook, citroen

Frisse kruidendressing

zonnebloemolie, witte-wijnazijn, mosterd, peterselie, bieslook, basilicum, ui, augurk, zout en peper

Gebakken varkenshaasje

kophaasje, zout en peper, bloem, vetstof

Maderasaus

madera, room, gewelde rozijnen

Pepersaus

convenienceproduct voor pepersaus, cognac, room, bosui

Geroerbakte peultjes en taugé

peultjes, knoflook, sesamolie, taugé, sojasaus, sesamzaad, zout en peper

Aardappelrösti

gefrituurde aardappelrösti

Gemarineerde aardbeien

aardbeien, poedersuiker, balsamicoazijn

Grand dessert van aardbeien

aardbeienbavarois, aardbeien-sorbetijs, gemarineerde aardbeien, slagroom, oublie-rolletjes, aardbeienroulant, munt, aardbeien

foto's

