

**Examen VMBO-GL**

**2024**

**versie blauw, onderdeel B**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – GL**

**bijlage**

---

## Opdracht 2 en 3

### menu

Soep van de dag

\*\*\*

Gebakken halloumi met pestosaus, gegrilde groenten, gepofte cherrytomaat en aardappelpuree

\*\*\*

Aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs en vanillesaus of aardbeiensaus

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het nagerecht vanillesaus of aardbeiensaus

### Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	1 sneetje brood uitserveren en de rest inzetten
roomboter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
soep van de dag	garnituur in diep bord	inzetten
	soep in schenkan	uitschenken
halloumi, groenten, aardappelpuree	op groot bord	inzetten
pestosaus	in saucière	bij de gast aan tafel uitserveren, rest inzetten op tafel
aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs, vanillesaus of aardbeiensaus	op dessertbord, met de door de gast gekozen saus	inzetten

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **soep van de dag**

De examinerator geeft je de informatie die je nodig hebt.

Noteer hier de naam van de soep en de informatie over de ingrediënten van de soep die je vandaag serveert.

.....  
.....

### **gebakken halloumi**

halloumi, zout, peper, olijfolie, bloem, eiwit, pankko

### **pestosaus**

groene pesto, witte wijn, kookroom, crème fraîche, sjalot, knoflook, olijfolie, zout en peper

### **gegrilde groenten**

groene courgette, gele paprika, aubergine, olijfolie, zout

### **gepofte cherrytomaten**

cherrytomaten, knoflook, zout, peper, tijm, olijfolie

### **aardappelpuree**

aardappelen, slagroom, roomboter, knoflook, zout en peper

### **aardbeienbavarois met verse aardbeien, aardbeienroomijs, vanillesaus of aardbeiensaus**

aardbeien coulis, gelatine, slagroom, suiker, limoensap, vanillesaus, aardbeiensaus, aardbeienroomijs, Atsina Cress, aardbeien

voorgerecht: soep van de dag

- Benoem de kenmerken van het voorgerecht en vermeld het zeker als de soep huisgemaakt is.

hoofdgerecht: gebakken halloumi met pestosaus, gegrilde groenten, gepofte cherrytomaat, aardappelpuree

- Het hoofdgerecht is een vegetarisch gerecht, waarbij de halloumi het vlees vervangt.
- Halloumi is een ongerijpte geitenkaas uit Cyprus. Bereidingen zijn grillen of bakken.
- Pesto wordt gemaakt van olijfolie, basilicum, pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

nagerecht: aardbeienbavarois met vanillesaus of aardbeiensaus

- Bavarois is een pudding op basis van aardbeien coulis en slagroom die gebonden is met gelatine.
- Atsina Cress komt van een plant; het nagerecht is gegarneerd met de kleine blaadjes die een zoete anijssmaak hebben.
- Gasten kunnen bij het nagerecht kiezen voor een vanillesaus of voor een aardbeiensaus. Deze keuze opnemen en doorgeven aan de keuken.

## Foto's van de gerechten die je serveert

