

**Examen VMBO-BB**

**2025**

**versie rood, onderdeel D**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – BB**

**bijlage**

---

**Deze bijlage kan ook gebruikt worden voor KB-rood en GL-rood.**

## Opdracht 2 en 4

### menu

|                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kippensoep met kokos en limoen                                                                    |
| ***                                                                                               |
| Falafel met pita, barbecue-salsa of heksenkaas-saus,<br>roerbakgroenten en gefrituurde uienringen |
| ***                                                                                               |
| Dessert van de dag                                                                                |

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit barbecue-salsa of heksenkaas-saus

| gerecht                                     | serveerwijze               | serveertechniek                                               |
|---------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| brood                                       | in broodmandje             | 1 sneetje brood uitserveren                                   |
| tipjes met roomboter, olijfolie en tapenade | onderzetbord met tipjes    | inzetten                                                      |
| soepgarnituur                               | in diep bord               | inzetten                                                      |
| soep                                        | in schenkan                | uitschenken                                                   |
| falafel met pita, roerbakgroenten           | op groot bord              | inzetten                                                      |
| barbecue-salsa<br>heksenkaas-saus           | in saucière<br>in saucière | naar keuze van de gast uitserveren, de rest inzetten op tafel |
| gefrituurde uienringen                      | in légumier                | inzetten op tafel                                             |
| dessert van de dag                          | keuze van de school        | inzetten                                                      |

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **kippensoep met kokos en limoen**

kippenbouillon, kokosmelk, kipfilet, kastanjechampignons, limoen, sjalot, knoflook, bosui, citroengraspoeder, vissaus, olie, peper en zout

### **falafel met pita**

falafel, pita, olie, komkommer

### **barbecue-salsa**

tomaat, rode paprika, barbecuesaus, chilisaus

### **heksenkaas-saus**

heksenkaas, volle melk

### **roerbakgroenten**

kikkererwten, winterpeen, spitskool, ui, rode puntpaprika, sesamolie, knoflookpuree, gemberpuree, peper en zout

### **gefrituurde uienringen**

uienringen, frituurolie

### **nagerecht: dessert van de dag**

De examinerator geeft je de informatie die je nodig hebt.

Noteer hier de naam van het nagerecht en de ingrediënten van het nagerecht dat je vandaag serveert.

.....  
.....

voorgerecht: kippensoep met kokos en limoen

- Een kokosnoot groeit aan de palmboom. Deze boom groeit alleen in tropische gebieden. Het eetbare gedeelte van kokos bestaat uit vruchtvlees en kokoswater.
- Kokosmelk wordt gemaakt van het vruchtvlees van de kokosnoot. Door dit te laten weken in warm water krijg je kokosroom. Daarna wordt het vruchtvlees geraspt en vervolgens geweekt in warm water. Door het mengsel te filteren (zeven) ontstaat kokosmelk.
- Limoen is kleiner dan een citroen en is groen van kleur.

hoofdgerecht:

- Falafel is een van oorsprong Arabisch gerecht. Dit bestaat uit (gefrituurde) gebakken puree van kikkererwten. Dat maakt dit gerecht zeer geschikt als vleesvervanger.
- Salsa is afkomstig uit Italië en betekent 'saus'. Deze saus is licht-pittig en friszurig van smaak wat een perfecte combinatie is bij de falafel.
- Benoem de ingrediënten van de salsa.

nagerecht: dessert van de dag

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

## Foto's van de gerechten die je serveert

