

Examen VMBO-GL

2025

versie rood, onderdeel A

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

Opdracht 1, 2 en 3

menu

Romige knoflook-aardappelsoep met gerookt spek

Gepaneerde kabeljauwfilet met dillesaus of muntsaus,
gestoofde groenten en roseval-aardappelen uit de oven

Nagerecht (*staat klaar om door te geven*)

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit dillesaus of muntsaus

Bewaar wat van de volgende gerechten in aparte bakjes:

- soep
- gestoofde groenten
- roseval-aardappelen



Op de volgende pagina staat de werkplanning voor de bereiding van het menu en een overzicht van de serveerwijzen. Je kunt dit blad daarom losscheuren.

Werkplanning

mise-en-placefase		🕒 125 - 135 minuten
1	Maak de mise-en-place: – van de soep – de gestoofde groenten – de roseval-aardappelen – de dillesaus – de kabeljauwfilets	
doorgeeffase		
2	Bak de roseval-aardappelen in de oven.	
3	Werk het voorgerecht af.	
4	Geef het voorgerecht door.	
5	Werk het hoofdgerecht af: – de kabeljauwfilets – de gestoofde groenten	
6	Geef het hoofdgerecht door.	
7	De examinerator geeft het nagerecht door.	

gerecht	serveerwijze
brood tipjes met roomboter, olijfolie en tapenade	de examinerator zorgt ervoor dat dit doorgegeven wordt
soepgarnituur	in diep bord
romige knoflook-aardappelsoep	in schenkan
kabeljauwfilet, gestoofde groenten	op groot bord
roseval-aardappelen uit de oven	in légumier
dillesaus muntsaus	in saucière staat in saucière klaar om door te geven
nagerecht	de examinerator zorgt ervoor dat dit doorgegeven wordt

**Was de groenten en/of het fruit van de gerechten indien dit nodig is.
Bewaar de ingrediënten en gerechten altijd op de juiste wijze.**

Romige knoflook-aardappelsoep

Ingrediënten voor 4 personen

1 witte ui

6 tenen knoflook

12 dl kippenbouillon (warm)

250 g geschildde aardappel

1 takje tijm

1 dl kookroom

½ citroen

50 g uitgebakken gerookte spekreepjes

10 sprietjes bieslook

peper en zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snipper de ui grof.
- 2 Maak knoflook schoon en hak deze grof.
- 3 Snijd de aardappel en dés.
- 4 Snijd de bieslook fijn.
- 5 Fruit ui, knoflook en takje tijm aan.
- 6 Blus af met de kippenbouillon.
- 7 Voeg de aardappelen toe en kook ze gaar (op laag vuur).
- 8 Verwijder het takje tijm en pureer de soep.
- 9 Pers de citroen uit en meng het sap en de kookroom door de soep; maak de soep op smaak met peper en zout.
- 10 Zet de soep weg.

Doorgeeffase

- 11 Verwarm de soep.
- 12 Verdeel de spekreepjes over de diepe borden; verdeel en dresseer de bieslook over de spekreepjes.
- 13 Geef de soep mee in een schenkan.
- 14 Geef de borden en schenkan door, zie foto.

Bewaar een eetlepel van de soep in een apart bakje.

Gepaneerde kabeljauwfilet

Ingrediënten voor 4 personen

4 kabeljauwfilets

peper en zout

olijfolie

roomboter



mise-en-place staat klaar

paneerstraatje

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Dep de kabeljauwfilets droog.
- 2 Aromatiseer de kabeljauwfilets met peper en zout.
- 3 Paneer de kabeljauwfilets.
- 4 Bewaar de kabeljauwfilets.

Doorgeeffase

- 5 Bak de kabeljauwfilets in ruim olijsolie en roomboter op middelhoog vuur goudbruin en krokant.
- 6 Keer de kabeljauwfilets 1 keer met behulp van een paletmes.
- 7 Gaar de kabeljauwfilets in 5 minuten in een oven van 200 °C.
- 8 Laat de examiner de gaarheid controleren.
- 9 Geef de kabeljauwfilets met de groenten door op bord, zie foto.

Dillesaus

op basis van mayonaise

Ingrediënten voor 4 personen

voor de mayonaise

50 g gepasteuriseerde eidooier

3 dl zonnebloemolie

10 g mosterd

1 limoen

peper en zout

voor de dillesaus

100 g van de gemaakte mayonaise

100 g volle yoghurt

4 takjes dille

½ granny smith

peper en zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Rasp de schil van de limoen tot je voldoende hebt voor 1 theelepel.
- 2 Pers de limoen uit en meet 4 eetlepels sap af; lever de rest van het sap in.
- 3 Maak handmatig mayonaise:
 - meng eidooier, mosterd, limoensap, zout en peper
 - voeg zonnebloemolie toe, begin druppelsgewijs
- 4 Weeg 100 gram mayonaise af voor de dillesaus en lever de rest van de mayonaise in bij de examinerator.
- 5 Schil de appel en snijd en brunoise; verklein de dille.
- 6 Meng yoghurt, limoenrasp, dille en appel met de mayonaise en maak op smaak met peper en zout.
- 7 Bewaar de dillesaus.

Doorgeeffase

- 8 Geef de dillesaus door in een saucière, zie foto.

Gestoofde groenten

Ingrediënten voor 4 personen

- 180 g haricots verts (schoon)
- 100 g sugarsnaps
- 13 stuks groene asperges (schoongemaakt)
- 1 rode ui
- 20 g roomboter
- ½ dl water
- peper en zout

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Maak de sugarsnaps schoon en blancheer ze.
- 2 Blancheer de asperges in ruim kokend water met zout in ongeveer 3 minuten beetgaar.
- 3 Blancheer de haricots verts in ruim kokend water met zout in ongeveer 2 minuten beetgaar.
- 4 Snijd de rode ui in dunne, halve ringen.
- 5 Bewaar de groenten.

Doorgeeffase

- 6 Fruit de rode ui aan in de roomboter.
- 7 Voeg de overige groenten en het water toe en stoof ze in 3 minuten voldoende warm.
- 8 Maak de groenten op smaak af en geef door.
- 9 Verdeel de groenten over de 4 borden met de kabeljauwfilets, zie foto.

Bewaar een eetlepel van de groenten in een apart bakje; hierbij ook 1 asperge.

Roseval-aardappelen uit de oven

Ingrediënten voor 4 personen

600 g roseval-aardappelen

30 ml olijfolie

15 g knoflookpulp

1 takje rozemarijn

1 takje tijm

zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snijd de roseval-aardappelen in partjes.
- 2 Ris de blaadjes en naalden van de verse kruiden.
- 3 Hak de verse kruiden.
- 4 Meng alle ingrediënten en doe deze in een ovenschaal.
- 5 Zet de ovenschaal weg.

Doorgeeffase

- 6 Bak de roseval-aardappelen goudbruin en gaar in 40 minuten in een oven van 200 °C.
- 7 Geef de roseval-aardappelen door in een légumier, zie foto.

Bewaar 2 aardappelpartjes in een apart bakje.