

**Examen VMBO-KB**

**2025**

**versie rood, onderdeel D**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – KB**

**bijlage**

---

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

## Opdracht 2 en 4

### menu

Courgettesoep met gerookte zalm *** Gebakken kalfsfilet met champignonroomsaus of gorgonzolasaus. gegrilde asperges en pommes carrées  *** Dessert van de dag
---

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit champignonsaus of gorgonzolasaus

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
kalfsfilet met gegrilde asperges	op groot bord	inzetten
champignonroomsaus of gorgonzolasaus	in saucière in saucière	naar keuze van de gast uitserveren, de rest inzetten op tafel
pommes carrées	in légumier	inzetten op tafel
dessert van de dag	keuze van de school	inzetten

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **courgettesoep met gerookte zalm**

roomboter, groene courgette, sjalot, groentebouillon, witte wijn, gerookte zalm, dille, kookroom, peper, zout

### **gebakken kalfsfilet**

kalfsfilet, bloem, roomboter, peper, zout, tomaten, knoflookolie

### **champignonroomsaus**

roomboter, bloem, witte mirepoix, champignons, kookroom, groentebouillon, witte peper, zout

### **gorgonzolasaus**

roomboter, bloem, witte mirepoix, kookroom, groentebouillon, gorgonzola, witte peper, zout

### **gegrilde asperges**

groene asperges, peper, zout

### **pommes carrées**

aardappelen, vetstof, zout

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

De examinerer 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: courgettesoep met gerookte zalm

- Courgette is een langwerpige vruchtgroente afkomstig uit de komkommerfamilie.
- Zalm is een vissoort die onder andere zwemt in de Atlantische oceaan. De zalm is dieproze van kleur en het visvlees heeft een vaste structuur. Zalm is een vette vissoort en daarom erg populair als gezonde voeding.

hoofdgerecht: gebakken kalfsfilet, champignonroomsaus of gorgonzolasaus, gegrilde groene asperges en pommes carrées

- Kalfsvlees is afkomstig van rund dat niet ouder is dan 12 maanden. Kalfsfilet heet ook wel kalfsoester en is het magerste deel van het kalf. Het heeft een fijne structuur en heeft een milde smaak.
- Gorgonzola is een blauwschimmelkaas van volle koemelk uit Italië.
- Pommes carrées is een gebakken aardappel die in blokjes gesneden is.

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

