

Examen VMBO-KB

2025

versie blauw, onderdeel C

profielmodule 3 – de keuken

profielvak-cspe HBR – KB

bijlage

Opdracht 1, 2 en 3

menu

Salade met gebakken gamba's,
croutons of gefrituurde kappertjes

Kalfsfilet met parmaham, truffel-wijnsaus,
geroerbakte broccoli-paprika en pont-neuf aardappelen

Nagerecht (*staat klaar om door te geven*)

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het voorgerecht keuze uit croutons of gefrituurde kappertjes

Bewaar wat van de volgende gerechten in aparte bakjes:

- pont-neuf aardappelen
- broccoli-paprika met amandelschaafsel
- truffel-wijnsaus



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 in deze volgorde: – van het voorgerecht – van de pont-neuf aardappelen – van de kalfsfilets – van de truffel-wijnsaus – van de roerbakgroenten	
doorgeeffase		
2	Werk het voorgerecht af.	
3	Geef het voorgerecht door.	
4	Werk het hoofdgerecht af in deze volgorde: – de kalfsfilets – de roerbakgroenten – de truffel-wijnsaus – de pont-neuf aardappelen	
5	Geef het hoofdgerecht door.	
6	De examinerator geeft het nagerecht door.	

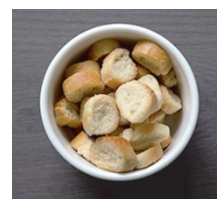
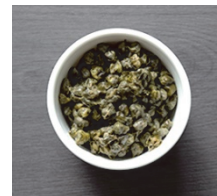
gerecht	serveerwijze
brood roomboter, olijfolie en tapenade	de examinerator zorgt ervoor dat dit doorgegeven wordt
salade met gebakken gamba's	op bord
croutons of gefrituurde kappertjes	staan in bakjes/glaasjes klaar om door te geven
kalfsvlees met parmaham en pont-neuf aardappelen	op groot bord
truffel-wijnsaus	in saucière
broccoli-paprika	in légumier
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.**

Salade met gebakken gamba's

Ingrediënten voor 4 personen

12 gamba's
4 el chili-knoflookolie
75 g mesclun
75 g zeekraal
8 cherrytomaatjes
40 g rode ui
1 avocado
1 limoen
100 g mayonaise
2 el Franse dressing
4 kookringen ø ± 8 cm



Mise-en-place staat klaar: croutons en gefrituurde kappertjes

Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Dep de gamba's droog en marineer in de chili-knoflookolie.
- 2 Snijd de cherrytomaten in 4 partjes.
- 3 Snijd de rode ui in dunne halve ringen.
- 4 Rasp het groen van de limoen met een fijne rasp.
- 5 Voeg de limoenrasp toe aan de mayonaise; lever de limoenmayonaise in bij de examinerator.
- 6 Maak de avocado schoon en snijd de avocado en dés (± 1 cm).
- 7 Gebruik wat sap van de limoen om bruinkleuring van de avocado tegen te gaan.

Doorgeeffase

- 8 Meng de mesclun samen met de cherrytomaat, rode ui en avocado met 2 eetlepels Franse dressing.
- 9 Plaats een kookring op de borden en verdeel de salade hierover, druk licht aan.
- 10 Bak de gamba's 4 minuten in een hete bakpan.
- 11 Voeg de zeekraal toe en bak 1 minuut mee.
- 12 Leg de zeekraal en gamba's bovenop de salade; verwijder de ring.
Vraag de examinerator om de limoenmayonaise in een doseerfles; garneer de borden met de limoenmayonaise, zie foto.
- 13 Geef de borden samen met croutons en gefrituurde kappertjes door, zie foto.

Kalfsfilet met parmaham

Ingrediënten voor 4 personen

- 4 kalfsfilets
- 4 plakjes parmaham
- 4 blaadjes salie
- 40 g roomboter
- 8 cocktailprikkers
- peper en zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Bestrooi de kalfsfilets met zout en peper.
- 2 Leg op elke kalfsfilet een plakje parmaham en een blaadje salie.
- 3 Gebruik 2 cocktailprikkers om de parmaham en salie vast te maken; prikkers schuin erin steken.
- 4 Bak de kalfsfilets in roomboter goudbruin in 2 minuten per kant.
- 5 Leg de aangebakken kalfsfilets op een ovenschaal met de parmaham en salie naar boven. Verwijder de prikkers.

Let op: gooi het bakvocht niet weg, dit gebruik je voor de truffel-wijnsaus.

Doorgeeffase

- 6 Plaats de kalfsfilets 8 minuten in de oven op 180 °C.
- 7 Geef de kalfsfilets door op bord, samen met een torentje van 6 pont-neuf aardappelen, zie foto.

Truffel-wijnsaus

Ingrediënten voor 4 personen

bakvocht van de kalfsfilets

1 sjalot

40 g truffel-tapenade

300 ml witte wijn

300 ml koude kalfsbouillon

100 ml kookroom

30 g blanke rouxkorrels

peper en zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Snipper de sjalot zeer fijn.
- 2 Fruit de sjalot aan in het bakvocht van de kalfsfilets.
- 3 Blus af met de witte wijn.
- 4 Voeg de bouillon toe en laat inkoken tot de helft.
- 5 Voeg de kookroom en de truffeltapenade toe.
- 6 Voeg de rouxkorrels toe en kook de saus al roerende een minuut.
- 7 Breng op smaak met zout en peper.

Doorgeeffase

- 8 Verwarm de saus en geef door in een saucière.

Bewaar een klein beetje saus apart in een bakje.

Geroerbakte broccoli en paprika

Ingrediënten voor 4 personen

200 g broccoli

½ rode paprika

10 g amandelschaafsel

olijfolie

zout en peper



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Verwijder de stronk van de broccoli en lever die in bij de examinerator.
- 2 Maak de rest van de broccoli schoon en snijd in roosjes.
- 3 Snijd de paprika en julienne.
- 4 Blancheer de broccoli ongeveer 2 minuten in ruim kokend water met zout. Controleer de gaarheid.
- 5 Bruneer het amandelschaafsel in een sauteuse.

Doorgeeffase

- 6 Roerbak de broccoli en paprika ongeveer 3 minuten in olijfolie en breng op smaak met zout en peper.
- 7 Geef door in een légumier en strooi het gebruneerde amandelschaafsel hierover, zie foto.

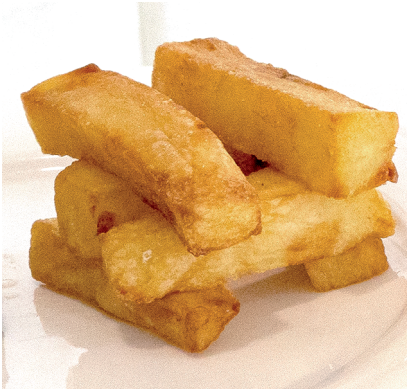
Bewaar een klein beetje van de groenten met amandelschaafsel in een apart bakje.

Pont-neuf aardappelen

Ingrediënten voor 4 personen

1200 g frietaardappelen

zout



Bereidingswijze

Mise-en-placefase

- 1 Schil de aardappelen en bewaar onder water.
- 2 Snijd een plakje van alle kanten van de aardappel af; er ontstaat nu een rechthoek. Lever de afgesneden plakjes aardappel in bij de examinerator.
- 3 Snijd de aardappel in lange frites van 2 x 2 cm; zorg voor minimaal 26 stuks. Bewaar onder water.
- 4 Droog de frites met behulp van een zeef en theedoek.
- 5 Bak de pont-neuf aardappelen voor op 140 °C in ongeveer 7 minuten; controleer de gaarheid.

Doorgeeffase

- 6 Bak de pont-neuf aardappelen goudbruin en knapperig af op 175 °C. Bestrooi met zout.
- 7 Maak op ieder bord een torentje van 6 pont-neuf aardappelen, zie foto.

Bewaar 2 pont-neuf aardappelen in een apart bakje.