

**Examen VMBO-GL**

**2025**

**versie blauw, onderdeel B**

profielmodule 1 – gastheerschap

**profielvak-cspe HBR – GL**

**bijlage**

---

**Deze bijlage kan ook gebruikt worden voor BB-blauw en KB-blauw.**

## Opdracht 2 en 4

### menu

Tomatentartaar met kurkumamayonaise en peterselie-olie,  
geroosterde zonnebloempitten of gebakken uitjes

\*\*\*

Spies van gegrilde kip met paprikasaus, roerbakgroenten en Franse frites

\*\*\*

Dessert van de dag

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het voorgerecht keuze uit geroosterde zonnebloempitten of gebakken uitjes

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
brood	broodmandje	eerste sneetje brood uitserveren, rest inzetten
boter, olijfolie en tapenade	onderzetbord met tipjes	inzetten
tomatentartaar met kurmamayonaise en peterselie-olie	op klein bord	inzetten
geroosterde zonnebloempitten gebakken uitjes	in glaasjes/bakjes	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
spies van gegrilde kip met roerbakgroenten	op groot bord	inzetten
Franse frites	in légumier	inzetten
paprikasaus	in saucière	bij de gast aan tafel uitserveren, de rest inzetten op tafel
mayonaise	bakje	inzetten
dessert van de dag	keuze van de school	inzetten

## **Ingrediënten van de gerechten**

### **tomatentartaar met kurkuma-mayonaise en peterselieolie, geroosterde zonnebloempitten of gebakken uitjes**

tomaten, zwarte olijven, kappertjes, rode ui, rijstwafel, sojasaus, srirachasaus, mosterd, avocado, citroen, olijfolie, mayonaise, kurkuma, peterselie, zonnebloempitten, gebakken uitjes, peper en zout

### **spies van gegrilde kip**

kipdijfilet, tijm, oregano, knoflook, citroen, honing, peper en zout

### **paprikasaus**

gegrilde rode paprika, knoflook, walnoot, gerookt paprikapoeder, komijnpoeder, honing, witte-wijnazijn, kookroom, olijfolie, peper en zout

### **roerbakgroenten**

groene asperges, bleekselderij, groene courgette, olie, peper en zout

### **Franse frites**

aardappelen, zout, 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 informatie over de ingrediënten van het nagerecht dat je vandaag serveert.

.....  
.....

voorgerecht: tomatentartaar met kurkumamayonaise en peterselie-olie

- Het voorgerecht is vegetarisch en wordt koud geserveerd.
- In het voorgerecht zijn rijstwafels, avocado, zwarte olijven en kappertjes verwerkt.
- De zonnebloempitjes zijn geroosterd, waardoor de smaak beter tot zijn recht komt.
- Kurkuma geeft gerechten een mooie gele kleur; in dit gerecht is mayonaise gemengd met kurkuma waardoor het eruit ziet als eidooier.
- In het gerecht is ook srirachasaus verwerkt: dit is een Thaise chilisaus op basis van chilipepers, azijn, suiker, zout en knoflook. De saus is in dit gerecht met mate gebruikt.

hoofdgerecht: spies van gegrilde kip met paprikasaus, roerbakgroenten, Franse frites

- De kip is gemarineerd met oregano, tijm, knoflook, honing en citroen; de smaak is fris.
- In de paprikasaus is gegrilde paprika verwerkt met diverse kruiden, honing, wittewijn-azijn, room, olijfolie en walnoten.
- Het kenmerk van de Franse frites die we serveren is dat de frites dun gesneden zijn.

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



### Opdracht 3

#### Raspberry Eye



#### Ingrediënten voor 4 mocktails

- 8 ijsblokjes
- 6 cl limoensap
- 4 cl rietsuikersiroop
- 6 cl frambozensiroop
- 30 cl icetea green (zonder koolzuur)
- 32 cl rosébier 0.0 (frambozen, kersen of andere roodfruit-smaak)
- 1 limoen
- 16 stuks frambozen (vers)
- 8 blaadjes munt

#### Materialen voor 4 mocktails

- 4 longdrinkglazen (28 à 30 cl), gepoleerd
- 4 papieren rietjes
- 4 bamboeprikkers
- 1 officemesje
- 1 snijplank (groen)
- 1 jigger (2 en 4 cl)
- 1 cocktailshaker
- 1 ijsemmer of ijsbakje
- 1 grote lepel of ijstang
- 1 afvalbakje
- 1 keukendoekje
- 1 naamkaartje
- 1 plateau voor alle spullen
- 1 cocktaillepel
- 1 cocktailvork
- 1 bordje (voor frambozen en de gemaakte prikkers)
- 1 bakje voor de limoenschijfjes

### Voordat de gasten arriveren

- 1 Meet het limoensap, de rietsuikersiroop, de frambozensiroop en de ice-tea green met een jigger af en doe in de shaker.
- 2 Shake de mocktail zoals het hoort.
- 3 Plaats de shaker op een plateau in de koeling. Leg je naamkaartje erbij.
- 4 Snijd 8 hele limoenschijfjes van 3 mm dikte; halveer 4 van deze limoenschijfjes.
- 5 Snijd de 4 hele limoenschijfjes voor de helft in.
- 6 Bewaar alle limoenschijfjes in een bakje.
- 7 Maak de bamboeprikkers met 1 framboos, 2 blaadjes munt en 1 framboos, zie foto. Leg de gemaakte prikkers op het bordje bij de overige frambozen.
- 8 Plaats de prikkers, de frambozen en de limoenschijfjes op je plateau in de koeling.



### Nadat de gasten geplaatst zijn

- 9 Haal je plateau uit de koelkast; zet het rosébier, een bakje met ijsblokjes en de longdrinkglazen erbij op je plateau. Controleer of de glazen schoon zijn. Breng het plateau naar de gueridon bij jouw tafel met gasten.
- 10 Shake de gekoelde massa in de shaker nog even.
- 11 Verdeel de inhoud van de shaker gelijkmatig over de 4 longdrinkglazen.
- 12 Voeg met een cocktailvork en cocktaillepel per glas 2 halve schijfjes limoen en 2 frambozen toe.
- 13 Voeg aan elk glas 2 ijsblokjes toe.
- 14 Vul de glazen aan tafel af met het rosébier 0.0.
- 15 Garneer elk glas met een bamboeprikker en een schijfje limoen; plaats er een rietje in.
- 16 Serveer de mocktail op de juiste wijze aan de gasten en vertel tijdens het serveren iets over de mocktail.
- 17 Ruim de gueridon netjes op.

#### Informatie over de mocktail Raspberry Eye

- Het is een alcoholvrije cocktail op basis van limoen en frambozen.
- De mocktail is afgemaakt met rosébier; vertel de gasten welke smaak het bier heeft (dit kun je lezen op het blikje of flesje).
- De mocktail heeft een frisse en lichtzoete zomerse smaak.
- Er is rosébier 0.0 gebruikt in plaats van bier met alcohol.