

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, trostomaatjes, 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 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: 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

