

Examen VMBO-GL

2025

versie rood, onderdeel B

profielmodule 1 – gastheerschap

profielvak-cspe HBR – GL

bijlage

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

Opdracht 2 en 4

menu

Romige knoflook-aardappelsoep met gerookt spek

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

Dessert van de dag

Keuzemoment voor de gasten:

- bij het hoofdgerecht keuze uit dillesaus of muntsaus

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
gepaneerde kabeljauw, gestoofde groenten	op groot bord	inzetten
dillesaus muntsaus	in saucière in saucière	naar keuze van de gast uitserveren, de rest inzetten op tafel
roseval-aardappelen	in légumier	inzetten op tafel
dessert van de dag	keuze van de school	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

romige knoflook-aardappelsoep met gerookt spek

witte ui, knoflook, kippenbouillon, aardappel, tijm, kookroom, citroen, spek, bieslook, peper en zout

gepaneerde kabeljauwfilet

kabeljauw, peper, zout, olijfolie, roomboter, panko, ei, bloem, dille

dillesaus

ei, zonnebloemolie, mosterd, limoen, zout, peper, volle yoghurt, dille, granny smith

muntsaus

ei, zonnebloemolie, mosterd, limoen, zout, peper, volle yoghurt, citroen, munt

gestoofde groenten

haricots verts, sugarsnaps, groene asperges, rode ui, roomboter, peper en zout

roseval-aardappelen

roseval-aardappelen, olijfolie, knoflookpulp, rozemarijn, tijm, 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: romige knoflook-aardappelsoep met spek

- We gebruiken voor dit recept iets kruimige aardappelen. Deze aardappelsoort valt uit elkaar tijdens het koken waardoor de soep een heerlijk gevulde soep wordt.
- Er is citroen verwerkt in de soep; de citroen geeft de soep een frisse smaak.
- We serveren dit gerecht met reepjes gerookt spek en verse bieslook.

hoofdgerecht: gepaneerde kabeljauwfilet, dillesaus of muntsaus, gestoofde groenten, roseval-aardappelen

- Kabeljauw is een zoutwater vissoort, die onder andere voorkomt in de Atlantische oceaan. Bij de vis hebt u de keuze uit 2 koude sauzen.
- In de gestoofde groenten van het hoofdgerecht zijn 3 soorten groente verwerkt: haricots verts, sugarsnaps en groene asperges.
- Roseval is een langwerpige vastkokende aardappelsoort met vaak een rode schil; de aardappel kan gegeten worden met schil. Vandaag serveren we de roseval-aardappel ook met schil.

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

