

onderdeel C

bijlage 1

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 3

Bonensalade met kidneybonen, spekjes en feta

Spies van kippendijen met paprikasaus

groenteschotel

witte rijst

Yoghurtijs met honing en walnoot

Alle ingrediënten staan afgewogen klaar behalve de vloeistoffen en de vetstoffen.

Keuzemomenten voor de gasten:

- bij de salade van het voorgerecht feta en/of spekblokjes
- bij het nagerecht wel of geen walnoot; deze keuze doorgeven aan de keuken

Overzicht van de serveerwijzen

| | |
|--|--|
| brood in broodmandje boter, olie en zeezout in tipjes | brood uitserveren, tipjes inzetten op tafel |
| bonensalade met crostini's op diep bord, schaaltjes met spekblokjes en feta | garnituur spekblokjes en feta uitserveren met behulp van de gueridon; borden inzetten op tafel |
| spies van kippendijen, groenten en rijst op bord | bord inzetten op tafel |
| paprikasaus in saucière | saus uitserveren aan tafel; rest van saus inzetten op tafel |
| yoghurtijs met honing en walnoot op groot bord | bord inzetten op tafel |

Bonensalade

Ingrediënten voor 4 personen

50 g rucolasla (gewassen)
75 g kidneybonen (uit blik, zonder vocht)
75 g gegaarde sperziebonen
75 g blokjes feta
10 stuks cherrytomaat
100 g uitgebakken spekblokjes
2 lente-uitjes
1 dl Franse dressing
4 crostini's

Bereidingswijze

- 1 Snijd de sperziebonen in gelijke stukken van ongeveer 3 cm.
- 2 Snijd de lente-uitjes in dunne ringen.
- 3 Snijd de cherrytomaatjes doormidden.
- 4 Spoel de kidneybonen af onder koud water.
- 5 Meng vlak voor het doorgeven de rucolasla, cherrytomaatjes, kidneybonen en sperziebonen met de dressing.
- 6 Dresseer de salade op de borden, strooi hier de ringen lente-ui over. Plaats op elk bord een crostini.
- 7 Geef feta en uitgebakken spekblokjes in twee schaaltes door.

mise-en-place staat klaar: Franse dressing, uitgebakken spekblokjes en blokjes feta, gegaarde sperziebonen, crostini's

Spies van kippendijen

Ingrediënten voor 4 personen

400 g stukjes kippendij
50 ml ketjap manis
50 ml olijfolie
1 tl mosterd
1 tl citroensap
½ tl sambal
teentje knoflook
1 el gembersiroop

Bereidingswijze

- 1 Snijd de knoflook ragfijn.
- 2 Meng ketjap, olie, mosterd, citroen, sambal, knoflook en gembersiroop door elkaar.
- 3 Meng de kippendijen met het marinademengsel en laat minimaal 15 minuten intrekken.
- 4 Verdeel het vlees over 4 spiesen; zorg ervoor dat de spiesen ongeveer even zwaar zijn.
- 5 Gril de spiesen met vlees aan op de grillplaat of grillpan tot het vlees bruin gekleurd is.
- 6 Laat het vlees nagaren in een oven van 120 °C gedurende ongeveer 20 minuten.
- 7 Houd de spiesen tot het doorgeven warm in een oven van 90 °C.

Paprikasaus

Ingrediënten voor 4 personen

- ½ rode paprika
- ½ groene paprika in brunoise
- 1 ui
- 50 g augurk
- 25 g kleine zilveruitjes
- 2 dl tomatenketchup
- 2 dl kippenbouillon
- 25 g donkerbruine basterdsuiker
- olie
- peper en zout

mise-en-place staat klaar: brunoise groene paprika, kippenbouillon

Bereidingswijze

- 1 Snijd de rode paprika in brunoise.
- 2 Snipper de ui grof.
- 3 Fruit de ui en de paprika aan in wat olie tot de ui glazig is.
- 4 Voeg kippenbouillon en tomatenketchup toe.
- 5 Laat 5 minuten inkoken.
- 6 Snijd de augurk in brunoise.
- 7 Voeg augurk, zilveruitjes en suiker toe aan de saus.
- 8 Breng op smaak met peper en zout.
- 9 Laat de saus op je werkbank afkoelen.
- 10 Geef de afgekoelde paprikasaus door in een saucière.

Groenteschotel (werktempo-opdracht 25 minuten)

Ingrediënten voor 4 personen

100 g peen
250 g courgette
250 g champignons
olijfolie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1 Schil de peen en snijd in julienne van 4x4x60 mm. Blancheer de peen.
- 2 Was de courgette, snijd in de lengte doormidden. Haal de zaadlijsten eruit met een pommes parisiëneboor.
- 3 Snijd de courgette in halve ringen van ongeveer 4 mm dik.
- 4 Maak de champignons schoon en verklein ze.
- 5 Zet alle groenten samen klaar om straks te roerbakken.

Vlak voor het doorgeven

- 6 Roerbak de champignons, courgette en peen in olijfolie.
- 7 Breng de groenteschotel op smaak met peper en zout.

Rijst

Ingrediënten voor 4 personen

400 g gekookte witte rijst

Bereidingswijze

- 1 Vet een vorm in met olie.
- 2 Vul de vorm met rijst en druk de rijst een beetje aan. Doe dit 4 keer.
- 3 Stort op elk voorverwarmd bord een portie rijst.

mise-en-place staat klaar: warme, gekookte witte rijst

Yoghurtijs met honing en walnoot

Ingrediënten voor 4 personen

4 bollen yoghurtijs
walnoot (staat gehakt klaar)
4 el honing
slagroom (voor 4 rozetten)
4 aardbeien (zo nodig verkleinen)
4 blaadjes verse munt
4 chocolade-galetjes

mise-en-place staat klaar voor de garnering: opgeslagen slagroom in spuitzak, gehakte walnoot, aardbeien, verse munt, chocolade-galetjes

Bereidingswijze

Maak de 4 nagerechten volgens de doorgegeven bestelling en zoals op de foto afgebeeld is.