

onderdeel C

bijlage

opdrachten 1, 2 en 3

Lichtgebonden vissoep met Noorse garnalen of
lichtgebonden vissoep met gegrilde dorade

Kipdijfilet met bacon en mozzarella
roerbakgroenten, salsa
penne

Limoncello-tiramisu met vers fruit

Keuzemoment in dit menu:
de garnituur van het voorgerecht

Overzicht van de serveerwijzen

gerecht	serveerwijze	serveertechniek
vissoep	garnituur op bord, schenkan op een bord met randje, diendoek	bord met garnituur inzetten soep met schenkan uitserveren
kipdijfilet, roerbakgroenten en penne	op bord	bord inzetten
salsa/kaas/ pijnboompitten	salsa in groenteschaal, kaas en pijnboompitten in schaaltjes: op een plateau	plateau inzetten
limoncello- tiramisu	op groot bord	inzetten

Ingrediënten van de gerechten

Licht gebonden vissoep met Noorse garnalen of met gegrilde dorade

boter, bloem, visbouillon, koksroom, droge witte wijn, venkel, Noorse garnalen/gegrilde dorade, sjalot, dille, peper en zout

Kipdijfilet met bacon en mozzarella

kipdijfilet, bacon, salie, mozzarella, olijfolie

Penne en roerbakgroenten

penne, champignons, courgette, ui, sugarsnaps, olijfolie, knoflook, tijm, peper en zout

Salsa

oranje paprika, gele paprika, tomaat, sjalotten, zwarte olijven, knoflook, tomatenpuree, olijfolie, basilicum, peper en zout

Limoncello-tiramisu met vers fruit

lange vingers, slagroom, mascarpone, poedersuiker, limoenen, limoncello, anijsdress, sinaasappel, aardbeien

opdracht 3

Italiaanse koffie

Ingrediënten

480 ml sterke koffie
200 ml lobbij geklopte slagroom
160 ml Monin Amaretti (alcoholvrij)
kaneel of poedersuiker

Mise-en-place: lobbij geklopte slagroom, chocolade-mocca-koffiebonen, rietsuiker, 4 cantuccini-koekjes

Bereidingswijze

- 1 Vul vier Irish Coffee-glazen met Monin Amaretti.
- 2 Giet de sterke koffie in de glazen.
- 3 Schep de opgeklopte lobbige room op de koffie.
- 4 Garneer de room met kaneel of poedersuiker.
- 5 Serveer de Italiaanse koffie. Serveer het koekje, de rietsuiker en de chocolade-mocca-koffiebonen apart.