

onderdeel C**bijlage 2****deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 5****werkplanning koken****mise-en-placefase**

- 1 Bereid de dressing en de salade.
- 2 Zet de bouillon voor de kip op het vuur.
- 3 Pocheer de kip.
- 4 Bereid de perencompote.
- 5 Maak de knoflooksaus.
- 6 Zet water op voor de pasta.
- 7 Kook de penne.
- 8 Maak de zalmfilet schoon.

doorgeeffase

- 1 Maak het voorgerecht op en geef door.
- 2 Maak de salade af en dresseer op side-plates.
- 3 Grill en gaar de zalm.
- 4 Verwarm de pestosaus.
- 5 Meng de penne met de pestosaus.
- 6 Dresseer de borden met het hoofdgerecht en geef door.
- 7 Snijd de kazen.
- 8 Maak het nagerecht af en geef door.