**5e**  **Periode koken leerjaar 2 2019/2020**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **1.1** | **Week 36** | **Stage** |  |
| **1.2** | **Week 37** | **Stage** |  |
| **1.3** | **Week 38** | Caesar saladeEendenborst filet met portsaus, aardappel gratin, geglaceerde zwarte wortel en knolselderij noten salade of gebakken scholfilet.Chocolade mousse met rood fruit  | Risotto bitterbalBrownie  |
|  **1.4** | **Week 39** | “Bombe” van gerookte zalm en Hollandse garnalen met dillesaus.Rouleau van maiskip met dragonsaus, groene kool, aardappel kroketten en appelcompote of groentetaart met blauwe kaas.frambozen bavarois met chocolade saus Italiaans schuim. | GazpachoPindarots met kokos  |
| **1.5** | **Week 40** |   Italiaanse salade met mayonaise.Gebakken varkensoester met paddenstoelen jus. Vegetarische pasta met roomsaus.Appelmoes, broccoli a la crème, frites. Chipolata pudding crumble. | Cappuccino van h.garnaal Twee kleuren koekje |
| **1.6** | **Week 41** | Carpaccio met pesto en truffel-aardappelsalade.Varkens schnitzel of lekkerbekje met remouladesaus.Wortelsalade, sperziebonen en gebakken carré aardappelen.Crêpe Suzette  | Bonbon van gerookte zalmLimoen soesje |
| **1.7** | **Week 42** | Pasteibakje met kippen-ragout.Gebakken zalm filet en garnalenkroket met mosterdsaus.Gegilde entrecote met kruidenboter.Geglaceerde wortelen, rode bieten salade en pommes duchesse.Griesmeel pudding met rode bessensaus. | Makreel mousse met witlofChocolade koekje |
|  | **Week 43** |  herfstvakantie |  |
| **1.8**  | **Week 44** | Zalmtartaartje met saffraan-mayonaiseParelhoen met kerriesaus of roodbaarsfilets met beurre blancWitlof met honing en spek, venkelsalade en duchesse aardappelen.Chocoladepudding met vanillesaus | Gemarineerde cantharellenappeltaart |
| **1.9** | **Week 45** | Vitello tonatto Quiche Lorraine met pompoen crème groentespies en een bonensalade of gebakken diamanthaas met frietenCheese cake met geflambeerde peer | Gemarineerde gambaChocolade truffel |
| **1.10**  | **Week 46** | Sectorweek geen praktijk lessen  |  |

*.*