

**onderdeel B**

---

**bijlage**

**variant a**

## **Salade Caprese**

### **Benodigheden voor 2 personen**

- 125 g mozzarella
- 2 tomaten
- 6 blaadjes basilicum
- 1 eetlepel olijfolie
- mespuntje zwarte peper
- mespuntje zout

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de mozzarella en de tomaten in dunne plakken.
- 2 Leg de tomaten en de mozzarella om en om op het bord.
- 3 Besprenkel de salade met olijfolie en voeg peper en zout toe.
- 4 Verdeel de basilicumblaadjes over de salade.
- 5 Zet de salade afgedekt in de koelkast totdat je de salade uitserveert.

## Kruidige muffins

### Benodigheden voor 2 personen (6 stuks)

- 1 ei
- 50 ml olijfolie
- 125 ml karnemelk
- mespuntje zout
- mespuntje zwarte peper
- 1/2 theelepel paprikapoeder
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 takje tijm
- 1 takje rozemarijn
- 125 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 stuk gerookte ham (± 80 g)
- 25 g geraspte belegen kaas

### Bereidingswijze

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2 Haal de blaadjes van de takjes verse kruiden af en hak ze fijn.
- 3 Meng de verse kruiden, ei, olijfolie en karnemelk met een garde in een mengkom.
- 4 Voeg zout, peper, oregano en paprikapoeder toe.
- 5 Zeef de bloem eerst in een aparte kom en meng met het bakpoeder. Voeg dit toe aan het mengsel. Meng dit tot een beslag.
- 6 Snijd de ham in gelijke kleine blokjes.
- 7 Roer de hamblokjes en de geraspte kaas door het beslag.
- 8 Verdeel het beslag over 6 muffinvormen.
- 9 Plaats de muffins in het midden van de oven.
- 10 Bak de muffins gaar in ongeveer 35 minuten tot ze lichtbruin zijn.
- 11 Verdeel de muffins over 2 kleine borden.
- 12 Serveer de borden met muffins, tegelijk met de salade.