

**onderdeel B**

---

**bijlage**

**variant a**

## **Komkommersalade**

### **Benodigdheden voor 2 personen**

- 1 theelepel gedroogde dille
- 1 theelepel verse bieslook
- 1 eetlepel zure room
- 1 theelepel citroensap
- 1 kleine komkommer (of  $\frac{1}{3}$  komkommer)

### **Bereidingswijze**

- 1 Schaaf de komkommer in plakjes.
- 2 Hak of knip de bieslook fijn.
- 3 Meng de dille, de bieslook, de zure room en het citroensap in een kom.
- 4 Voeg de komkommer toe aan dit mengsel en roer het door.
- 5 Verdeel de salade in twee kommetjes of schaaltes.
- 6 Zet de kommetjes of schaaltes afgedekt in de koelkast totdat je de salade uitserveert.

## Volkoren penne met kip

### Benodigdheden voor 2 personen

- 150 g volkoren penne
- 150 g kipfilet
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 1 (circa 160 g) rode paprika
- 1 (circa 160 g) groene paprika
- 200 ml gezeefde tomaten
- 2 eetlepels olijfolie
- peper en zout naar smaak
- 2 plakjes tomaat (garnering)
- 2 plakjes mozzarella (garnering)
- 2 blaadjes basilicum (garnering)

### Bereidingswijze

- 1 Snijd de kipfilet in gelijkmatige reepjes.
- 2 Snipper de ui.
- 3 Pers het teentje knoflook uit of hak het teentje knoflook fijn.
- 4 Snijd de paprika's in blokjes van ongeveer 0,5 x 0,5 cm.
- 5 Kook de penne zoals op de verpakking is aangegeven.
- 6 Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak hierin de kipreepjes in ongeveer 5-6 minuten gaar. Leg de kip op een bord.
- 7 Verhit de rest van de olie in de koekenpan en fruit de ui op laag vuur tot de ui goudgeel is.
- 8 Voeg de paprika en de knoflook toe en roerbak het geheel 2-3 minuten.
- 9 Voeg de gezeefde tomaten toe, breng dit aan de kook en laat dit op laag vuur ongeveer 5 minuten doorwarmen. Voeg wat water toe als de saus te dik wordt.
- 10 Warm de kipreepjes 1 minuut mee en breng het geheel op smaak met peper en zout.
- 11 Voeg de penne aan de saus toe en schep alles goed door elkaar.
- 12 Verdeel de penne over twee borden.
- 13 Garneer het gerecht met de plakjes tomaat, de plakjes mozzarella en de blaadjes basilicum.