

**onderdeel B**

---

**bijlage**

**variant b**

## **Tomatensalade**

### **Benodigdheden voor 2 personen**

- 1 theelepel gedroogde oregano
- 1 theelepel verse peterselie
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel wijnazijn
- 3 tomaten

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de tomaten in blokjes.
- 2 Hak de peterselie fijn.
- 3 Meng de oregano, de peterselie, de olijfolie en de azijn in een kom.
- 4 Voeg de tomaten 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.

## Zilvervliesrijst met kip

### Benodigdheden voor 2 personen

- 150 g zilvervliesrijst
- 150 g kipfilet
- 1 teentje knoflook
- 1 ui
- 1 (circa 160 g) rode paprika
- 1 (circa 160 g) gele paprika
- 125 ml kookroom
- 2 eetlepels olijfolie
- 50 ml kippenbouillon
- 1 theelepel kerriepoeder
- peper en zout naar smaak
- 6 blokjes ananas (garnering)
- 1 eetlepel ongezouten cashewnoten (garnering)

### Bereidingswijze

- 1 Snijd de kipfilet in gelijkmatige reepjes.
- 2 Kruid de kip met de kerriepoeder.
- 3 Snipper de ui.
- 4 Pers het teentje knoflook uit of snijd het teentje knoflook fijn.
- 5 Snijd de paprika's in blokjes van ongeveer 0,5 x 0,5 cm.
- 6 Kook de zilvervliesrijst zoals op de verpakking is aangegeven.
- 7 Verhit 1 eetlepel olie in een koekenpan en bak hierin de kipreepjes in ongeveer 5-6 minuten gaar. Leg de kip op een bord.
- 8 Verhit de rest van de olie in de koekenpan en fruit de ui op laag vuur tot de ui goudgeel is.
- 9 Voeg de paprika en knoflook toe en roerbak het geheel 2-3 minuten.
- 10 Voeg de kookroom en de bouillon toe, breng dit aan de kook en laat dit op laag vuur ongeveer 5 minuten doorwarmen.
- 11 Warm de kipreepjes 1 minuut mee en breng het geheel op smaak met peper en zout.
- 12 Voeg de rijst aan de saus toe en schep alles goed door elkaar.
- 13 Verdeel de rijst over twee borden.
- 14 Garneer het gerecht met de stukjes ananas en de cashewnoten.