

onderdeel A

bijlage

variant b

deze bijlage pas uitdelen bij aanvang van opdracht 4

opdracht 4

Lauwarme pastasalade sperziebonen-kip met croutons en dressing

Benodigdheden voor 2 personen

Croutons

- 2 sneetjes bruinbrood
- 2 theelepels rozemarijn
- 2 eetlepels olijfolie

Pasta

- 75 gram volkoren fusilli
- 1 eetlepel olijfolie
- zout

Vulling

- 75 gram sperziebonen
- 100 gram kipfilet
- 6 cherrytomaatjes
- 1/3 rode paprika
- 1/2 rode ui
- 20 gram rucola
- 1 mespuntje zout
- 1 mespuntje peper
- 1 eetlepel olijfolie

Dressing en garnering

- 1/2 citroen
- 2 takjes platte peterselie
- 1 teentje knoflook
- 1 mespuntje zout
- 1 mespuntje peper
- 1 eetlepel olijfolie
- 10 blaadjes verse basilicum

Overig:

- bakpapier

Bereiding

Bekleed de bakplaat met bakpapier. Verwarm de oven voor op 170° C (heteluchtoven 160° C).

Croutons

Snijd het brood (zonder korstjes) in blokjes. Meng de blokjes in een kom met de olijfolie en de rozemarijn. Verdeel de blokjes over de bakplaat en bak ze in het midden van de oven in 15 minuten bruin. Laat ze afkoelen.

Pasta

Breng in een pan 1/2 liter water met olijfolie en zout aan de kook.

Kook de fusilli, onder af en toe roeren, in 10 minuten gaar.

Giet af met een vergiet en spoel af met koud water.

Vulling

Snijd de kipfilet in kleine stukjes en kruid met zout en peper. Bak de kipfilet in olijfolie gaar en goudbruin. Snijd de puntjes van de sperziebonen en breek de bonen in tweeën. Breng met water aan de kook. Kook de sperziebonen in 10 minuten beetgaar. Giet af met een vergiet en spoel af met koud water. Maak de paprika schoon en snijd de paprika daarna in blokjes. Snipper de rode ui en snijd de cherrytomaatjes in vieren. Meng het geheel. Voeg rucola toe.

Dressing

Was de peterselie en maak fijn. Pers citroensap. Meng het sap met 1 eetlepel olijfolie, uitgeperste knoflook, peterselie, peper en zout.

Samenvoegen

Schep de vulling en de dressing door de pasta.

Verdeel de pastasalade over twee diepe borden.

Garneer de borden met de gewassen basilicumblaadjes en croutons.