

**onderdeel A**

---

**bijlage**

**variant b**

## **Radijsjessalade**

### **Benodigdheden**

- 1/4 komkommer
- 1/2 bos radijsjes
- 1 takje tijm
- 1 eetlepel olijfolie
- mespuntje zout
- mespuntje zwarte peper

### **Bereidingswijze**

- 1 Snijd de radijsjes en de komkommer in dunne plakken.
- 2 Meng de komkommer en de radijsjes en verdeel ze netjes over het bord.
- 3 Besprenkel de salade met de olijfolie en voeg peper en zout toe.
- 4 Verdeel de tijmblaadjes 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 melk
- mespuntje zout
- mespuntje zwarte peper
- 40 g verse bladspinazie
- 2 takjes bieslook
- 125 g bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 80 g zachte geitenkaas
- 25 g geraspte belegen kaas

### **Bereidingswijze**

- 1 Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- 2 Snijd de spinazie fijn en knip de bieslook fijn.
- 3 Meng de spinazie, de bieslook, het ei, de olijfolie en de melk met een garde in een mengkom.
- 4 Voeg zout en peper toe.
- 5 Zeef de bloem eerst in een aparte kom en meng met het bakpoeder. Voeg dit toe aan het spinaziemengsel. Meng dit tot een beslag.
- 6 Snijd de geitenkaas zoveel mogelijk in gelijke kleine blokjes.
- 7 Roer de blokjes geitenkaas en de geraspte kaas door het beslag.
- 8 Verdeel het beslag over 6 muffinvormen.
- 9 Plaats de muffins in het midden van de oven en bak de muffins gaar in ongeveer 35 minuten tot ze lichtbruin zijn.
- 10 Verdeel de muffins over 2 kleine borden.
- 11 Serveer de twee bordjes met muffins, tegelijk met de salade.