

**onderdeel A**

---

**bijlage**

**variant b**

**opdracht 1**

## Peer-gember-veldslasmoothie

### Nodig voor 2 glazen:

- 1 peer
  - 75 gram pitloze blauwe druiven
  - 8 blaadjes verse munt
  - 50 gram gewassen veldsla
  - 1 cm verse gember
  - 100 ml yoghurt, halfvol
- 
- plastic afdekfolie
  - 2 rietjes
  - staafmixer



### Bereiding

- 1 Was de ingrediënten.
- 2 Leg twee muntblaadjes apart voor de garnering.
- 3 Snijd de peer in stukken (niet schillen) en verwijder het klokhuis.
- 4 Schil de gember en snijd in stukjes.
- 5 Pureer alle ingrediënten.
- 6 Schenk de smoothie in twee glazen.
- 7 Dek af met plastic en zet in de koelkast.
- 8 Even doorroeren voor het opdienen.
- 9 Steek de rietjes door de muntblaadjes en zet ze in de glazen.

## Sandwich met omelet, Pardano-kaas en verse kruiden

### Nodig voor 2 borden:

- 50 gram kropsla
- 8 plakjes komkommer
- 4 blaadjes verse basilicum
- 3 takjes krulpeterselie
- 2 eieren
- 2 eetlepels melk
- 35 gram Pardano-kaas, geraspt
- mespunt peper
- 1 eetlepel vloeibare margarine
- 4 sneetjes wit casinobrood
- 2 sneetjes bruin casinobrood
- 2 eetlepels yogonaise
  
- 4 tapas-prikkers
- broodrooster



### Bereiding

- 1 Was de groenten en kruiden.
- 2 Snijd de basilicum- en peterselieblaadjes fijn.
- 3 Klop de eieren los met melk en roer de kaas, kruiden en peper erdoor.
- 4 Bereid de omelet en laat hem garen.
- 5 Rooster ondertussen het brood goudbruin.
- 6 Besmeer alle sneetjes brood aan 1 kant met yogonaise.
- 7 Beleg 2 sneetjes wit brood met de helft van de sla.
- 8 Snijd 8 dunne komkommerplakjes (met schil). Leg ze op de sla.
- 9 Leg hierop vervolgens een sneetje bruin brood met de rest van de sla.
- 10 Verdeel hierover de omelet.
- 11 Eindig met de laatste sneetjes brood.
- 12 Steek de prikkers erin en snijd voorzichtig schuin doormidden.

Serveer de sandwiches samen met de smoothies op een dienblad.