

onderdeel A

bijlage

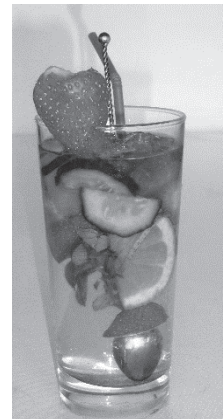
variant a

opdracht 1

Fruitwater met aardbei, citroen, komkommer en basilicum

Nodig voor 2 glazen:

- 5 aardbeien (waarvan 2 voor garnering)
 - 4 plakjes komkommer
 - 2 takjes basilicum
 - 2 plakjes citroen
 - gekoeld water
 - 4 ijsblokjes
-
- plastic afdekfolie
 - 2 rietjes
 - 2 cocktaillepels



Bereiding

- 1 Was de aardbeien en kruiden en haal het kroontje van de aardbeien.
- 2 Snijd de plakjes citroen en komkommer en de aardbeien doormidden (grote aardbeien in vieren).
- 3 Verdeel de ingrediënten over de glazen.
- 4 Vul de glazen met het water, dek af en zet in de koelkast.
- 5 Voeg vlak voor het serveren de ijsblokjes, lepels en rietjes toe.
- 6 Zet één aardbei op de rand van elk glas.

Lunchgerecht: roti met kip en sperziebonen

Nodig voor 2 borden:

- 75 gram kipfilet
- 1 theelepel masalakraiden
- 125 gram sperziebonen
- 125 gram aardappelen
- 2 eetlepels olijfolie
- 150 ml water
- ½ kippenbouillontablet
- peper en zout
- 1 ei
- 1 roti-pannenkoek



Bereiding

- 1 Snijd de kip in blokjes van ongeveer 1 centimeter.
- 2 Roer de masalakraiden door de kip, dek af en zet koel.
- 3 Kook het ei hard.
- 4 Haal de puntjes van de sperziebonen, snijd doormidden en was ze.
- 5 Was en snijd de aardappelen in blokjes (niet schillen).
- 6 Bak de kip in een braadpan met de olie.
- 7 Voeg de sperziebonen en aardappelen toe, roer even door.
- 8 Verkruimel het bouillontablet en voeg samen met het water toe.
- 9 Stoof het roti-mengsel op laag vuur (beet)gaar.
- 10 Voeg de laatste paar minuten het ei toe.
- 11 Als al het water is verdampt, voeg dan wat water toe.
- 12 Verwarm de roti-pannenkoek (beide kanten) in een droge koekenpan.
- 13 Voeg naar smaak peper en zout toe aan het roti-mengsel.
- 14 Verdeel de roti en het ei over de borden.

Serveer de warme roti en het fruitwater op een dienblad.

Plaats bestek en servet op de juiste plek.