

Examen VMBO-BB

**2021**

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – BB

bijlage, variant b

---

## Havermout-pancakes met peer



### ingrediënten voor 3 pancakes

- 25 gram fijne havermout
- 25 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 ei
- 50 ml melk
- 1 eetlepel kwark
- 1 mespunt vanillesuiker
- 1 peer
- 1½ eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepels krenten

### *garnering:*

- 1 theelepel honing
- 1 pecannoot (gepeld)

### *nodig:*

- koekenpan met anti-aanbakbodem Ø 24 cm
- dienblad
- servet

## Bereiding

- 1 Doe havermout, zelfrijzend bakmeel en ei in een (beslag)kom.
- 2 Voeg melk, kwark en vanillesuiker toe.
- 3 Meng alles tot een beslag, gebruik een roerlepel of garde.
- 4 Week de krenten in warm water.
- 5 Schil de peer, snijd hem in vieren en verwijder het klokhuis.
- 6 Rasp één stukje van de peer en roer de geraspte peer door het beslag.
- 7 Snijd de rest van de peer in kleine blokjes.
- 8 Laat de krenten uitlekken en dep ze droog met keukenpapier.
- 9 Verwarm een halve eetlepel olie in een (steel)pan.
- 10 Bak hierin al roerend de blokjes peer ongeveer 3 minuten.
- 11 Voeg de krenten toe, bak nog 1 minuut en zet daarna de warmtebron uit.
- 12 Verhit een eetlepel olie in een koekenpan.
- 13 Bak tegelijkertijd drie pancakes van het beslag.
- 14 Bak de pancakes aan beide zijden goudbruin en gaar.
- 15 Pak een schoon bord en leg een pancake in het midden.
- 16 Verdeel een volle eetlepel fruitmengsel over de pancake.
- 17 Leg daarop de tweede pancake.
- 18 Verdeel daarover weer een volle eetlepel fruitmengsel.
- 19 Besmeer de derde pancake met honing en leg hem bovenop.
- 20 Verdeel de rest van het fruitmengsel over de honing.
- 21 Leg de pecannoot op de bovenste pancake.
- 22 Serveer het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.