

Examen VMBO-BB

**2021**

versie rood, onderdeel **A**

**profielvak-cspe D&P – BB**

**bijlage, variant a**

---



## **Opdracht 4**

gerecht bereiden

### **Stamppot met appel**

#### **Benodigheden voor 1 persoon**

- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 appel
- ¼ middelgrote rode ui
- 1 theelepel pijnboompitten
- 1 theelepel pompoenpitten
- 20 g blanke rozijnen
- 20 g margarine
- ongeveer 50 ml melk
- mespuntje peper
- mespuntje nootmuskaat
- zout

#### **Bereidingswijze**

- Week de rozijnen ongeveer 15 minuten in een kommetje met heet water.
- Rooster de pijnboompitten in een droge koekenpan goudbruin en schep ze in een schaaltje.
- Schil de aardappel, snijd hem in vier stukken en kook de stukken met een beetje zout in ongeveer 20 minuten gaar.
- Pel en snipper ¼ rode ui.
- Schil de appel, verwijder het klokhuis en snijd de appel in vier gelijke stukken.
- Snijd ¾ deel van de appel in blokjes van ongeveer een halve centimeter.
- Snijd het overige deel van de appel in dunne schijfjes.
- Fruit de ui in de margarine glazig.
- Schep de blokjes en de schijfjes appel bij de ui en bak ze rondom lichtbruin.
- Haal de schijfjes appel uit de pan en leg ze op een bordje tot gebruik.
- Laat de rozijnen uitlekken in een zeef of dep ze droog met een stukje keukenrol.
- Giet de aardappels af en stamp ze met een stamper fijn samen met voldoende melk, peper, nootmuskaat en zout naar smaak. Zorg ervoor dat de stamppot niet te papperig wordt.
- Meng de ui, de blokjes appel en de rozijnen erdoor.
- Schep de stamppot op een plat bord en garneer de bovenkant met de schijfjes appel, de pijnboompitten en de pompoenpitten.
- Serveer het gerecht warm aan de examinator. Leg bij het bord passend bestek en een gevouwen servet.