

Examen VMBO-BB

**2021**

versie rood, onderdeel **A**

**profielvak-cspe D&P – BB**

**bijlage, variant b**

---



## **Opdracht 4**

gerecht bereiden

### **Stamppot met peer**

#### **Benodigdheden voor 1 persoon**

- 1 middelgrote kruimige aardappel
- 1 peer
- ¼ middelgrote gele ui
- 1 theelepel pijnboompitten
- 1 theelepel pompoenpitten
- 20 g donkere 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 gele ui.
- Schil de peer, verwijder het klokhuis en snijd de peer in vier gelijke stukken.
- Snijd ¾ deel van de peer in blokjes van ongeveer een halve centimeter.
- Snijd het overige deel van de peer in dunne schijfjes.
- Fruit de ui in de margarine glazig.
- Schep de blokjes en de schijfjes peer bij de ui en bak ze rondom lichtbruin.
- Haal de schijfjes peer 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 de zout naar smaak. Zorg ervoor dat de stamppot niet te papperig wordt.
- Meng de ui, de blokjes peer en de rozijnen erdoor.
- Schep de stamppot op een plat bord en garneer de bovenkant met de schijfjes peer, de pijnboompitten en de pompoenpitten.
- Serveer het gerecht warm aan de examinator. Leg bij het bord passend bestek en een gevouwen servet.