

Examen VMBO-GL

2021

versie rood, onderdeel **B**

profielvak-cspe D&P – GL

bijlage, variant b

Opdracht 3

gerecht bereiden

Stamppot met peer

Benodigheden 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.
- Schil de aardappel, snijd hem in stukken en kook de stukken met een beetje zout in ongeveer 20 minuten gaar.
- Snipper ¼ gele ui.
- Schil de peer.
- 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.
- Laat de rozijnen uitlekken in een zeef of dep ze droog met een stukje keukenrol.
- Giet de stukken aardappel af en stamp ze met een stamper fijn met voldoende melk, peper, nootmuskaat en zout naar smaak.
- 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 examinerator. Leg bij het bord passend bestek en een gevouwen servet.