

Examen VMBO-KB

2021

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – KB

bijlage, variant a

Hartige pannenkoeken met groente en roomkaas



Ingrediënten voor 4 pannenkoeken

- 75 gram volkoren pannenkoekenmeel
- 1 ei
- 150 ml halfvolle melk
- 50 ml karnemelk
- 1 mespunt zout
- 3 eetlepels olijfolie
- ½ prei
- ½ rode paprika
- 80 gram champignons
- 2 takjes peterselie
- 4 eetlepels roomkaas met kruiden
- peper uit de molen

garnering:

- 4 prikkers
- 1 eetlepel vloeibare honing

nodig:

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

Bereiding

Let op!

Houd de pannenkoeken warm op een bord, boven een pan met heet water.

- 1 Doe het meel, het ei, het zout en de helft van de melk in een (beslag)kom.
- 2 Meng het tot een beslag, gebruik een roerlepel of garde.
- 3 Voeg de karnemelk en de rest van de melk toe en roer het beslag glad.
- 4 Verhit een ½ eetlepel olijfolie in de koekenpan.
- 5 Schep ¼ van het beslag in de pan en draai de pan rond tot de hele bodem bedekt is.
- 6 Bak de pannenkoek aan beide zijden goudbruin en gaar.
- 7 Leg de pannenkoek op een warm bord.
- 8 Bak op deze manier nog drie pannenkoeken.
- 9 Maak de groenten en kruiden schoon.
- 10 Snijd de prei in halve ringen.
- 11 Snijd de paprika in kleine blokjes.
- 12 Halveer de champignons en snijd ze in dunne plakjes.
- 13 Snijd de peterselie fijn.
- 14 Verwarm 1 eetlepel olijfolie in dezelfde koekenpan en fruit de groenten ongeveer 6 minuten.
- 15 Breng de groenten op smaak met peper.
- 16 Strooi de peterselie over de groenten.
- 17 Besmeer elke pannenkoek met 1 eetlepel roomkaas.
- 18 Verdeel de groenten over de 4 pannenkoeken.
- 19 Rol ze stevig op en zet ze vast met een prikker.
- 20 Leg de opgerolde pannenkoeken naast elkaar op een bord.
- 21 Verdeel de honing over de vier pannenkoeken.
- 22 Serveer het gerecht op een dienblad.
- 23 Leg er bestek en een servet bij.