

Examen VMBO-KB

**2021**

versie rood, onderdeel **A**

**profielvak-cspe Z&W – KB**

**bijlage, variant b**

---

## Havermoutpannenkoeken met peer



### ingrediënten voor 4 pannenkoeken

- 40 gram havermout (fijne vlokken)
- 40 gram bloem
- 1 ei
- 1 mespunt zout
- 200 ml halfvolle melk
- 2 eetlepels milde olijfolie
- 1 stevige peer
- ½ rijpe banaan
- 1 eetlepel citroensap (flesje)
- 25 gram pecannoten
- 1 eetlepel vloeibare margarine
- 1 eetlepel vloeibare honing
- ½ theelepel kaneel

### garnering:

- 4 prikkers met vlaggetje
- 1 theelepel poedersuiker
- 1 takje munt

### 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 havermout, bloem, ei, zout en de helft van de melk in een (beslag)kom.
- 2 Meng het tot een glad beslag, gebruik een roerlepel of garde.
- 3 Voeg de rest van de melk toe en roer het beslag glad.
- 4 Schil de peer, snijd hem in vieren en verwijder het klokhuis.
- 5 Snijd de peer in kleine stukjes.
- 6 Pel de banaan en snijd hem in kleine stukjes.
- 7 Doe de peer en de banaan in een kom en besprenkel met citroensap.
- 8 Hak de pecannoten fijn en voeg ze toe.
- 9 Voeg de honing en de kaneel toe en roer het fruitmengsel door elkaar.
- 10 Verhit een ½ eetlepel olijfolie in de koekenpan.
- 11 Schep ¼ van het beslag in de pan en draai de pan rond tot de hele bodem bedekt is.
- 12 Bak de pannenkoek aan beide zijden goudbruin en gaar.
- 13 Leg de pannenkoek op een warm bord.
- 14 Bak op deze manier nog drie pannenkoeken.
- 15 Verwarm de margarine in dezelfde koekenpan en bak het fruitmengsel ongeveer 5 minuten.
- 16 Verdeel het fruitmengsel over de vier pannenkoeken.
- 17 Rol ze stevig op en zet ze vast met een prikker.
- 18 Leg de opgerolde pannenkoeken naast elkaar op een bord.
- 19 Strooi met een zeefje de poedersuiker erover.
- 20 Garneer de pannenkoeken met de munt.
- 21 Serveer het gerecht op een dienblad.
- 22 Leg er bestek en een servet bij.