

Examen VMBO-KB

2021

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe D&P – KB

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.
- Schil de aardappel, snijd hem in stukken en kook de stukken met een beetje zout in ongeveer 20 minuten gaar.
- Snipper ¼ rode ui.
- Schil de appel.
- 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.
- 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 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 examinerator. Leg bij het bord passend bestek en een gevouwen servet.