

Examen VMBO-BB

**2022**

versie rood, onderdeel **A**

**profielvak-cspe Z&W – BB**

**bijlage, variant a**

---

## Pastasalade met feta



### Ingrediënten voor 1 persoon

- 50 gram volkoren-fusilli
- ½ citroen
- 1 bosui
- ¼ gele paprika
- 4 zwarte olijven zonder pit
- 4 snoeptomaten
- 40 gram feta
- zwarte peper

### *voor de dressing*

- ½ teentje knoflook
- 3 takjes platte peterselie
- sap van ½ citroen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel mosterd

### *voor de garnering*

- 1 takje platte peterselie
- ½ eetlepel pijnboompitten

## Bereiding

- 1 Kook de fusilli beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Spoel de pasta af met koud water en laat uitlekken en afkoelen.
- 3 Rooster intussen de pijnboompitten lichtbruin in een droge koekenpan en laat afkoelen.
- 4 Maak de citroen, de groenten en de kruiden schoon.
- 5 Snijd de bosui in smalle ringen en de gele paprika in kleine blokjes.
- 6 Snijd de zwarte olijven doormidden en de snoeptomaten in vieren.
- 7 Snijd de feta in kleine blokjes.
- 8 Rasp met een fijne rasp de gele schil van de citroen en bewaar de citroen voor de dressing.
- 9 Meng de fusilli, bosui, paprika, olijven, snoeptomaten, feta en citroenrasp in een kom.
- 10 Pel de knoflook en snijd hem zeer fijn.
- 11 Bewaar één takje peterselie voor de garnering. Snijd de overige peterselie fijn.
- 12 Pers de citroen uit (let op de pitjes).
- 13 Maak een dressing van het citroensap, de olijfolie en de mosterd.
- 14 Roer de knoflook en de fijngesneden peterselie door de dressing.
- 15 Vermeng de dressing met de salade en breng op smaak met peper.
- 16 Schep de salade op een schoon bord.
- 17 Garneer de salade met een takje peterselie en de pijnboompitten.
- 18 Serveer het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.