

Examen VMBO-BB

2022

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – BB

bijlage, variant b

Pastasalade met kip



Ingrediënten voor 1 persoon

- 50 gram volkoren-penne
- ½ citroen
- 1 bosui
- ¼ rode paprika
- 4 groene olijven zonder pit
- 4 snoeptomaten
- 40 gram gerookte kipfilet
- zwarte peper

voor de dressing

- ½ teentje knoflook
- 3 blaadjes basilicum
- sap van ½ citroen
- 1 eetlepel olijfolie
- 1 theelepel mosterd

voor de garnering

- 1 blaadje basilicum
- ½ eetlepel amandelschaafsel

Bereiding

- 1 Kook de penne beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Spoel de pasta af met koud water en laat uitlekken en afkoelen.
- 3 Rooster intussen het amandelschaafsel 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 rode paprika in kleine blokjes.
- 6 Snijd de groene olijven doormidden en de snoeptomaten in vieren.
- 7 Snijd de kip in smalle reepjes.
- 8 Rasp met een fijne rasp de gele schil van de citroen en bewaar de citroen voor de dressing.
- 9 Meng de penne, bosui, paprika, olijven, snoeptomaten, kip en citroenrasp in een kom.
- 10 Pel de knoflook en snijd hem zeer fijn.
- 11 Bewaar één blaadje basilicum voor de garnering. Snijd de overige basilicum 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 basilicum 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 blaadje basilicum en het amandelschaafsel.
- 18 Serveer het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.