

Examen VMBO-BB

**2022**

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe D&P – BB

bijlage, variant b

---

Het restaurant van het vakantiepark wil een paar nieuwe gerechten op de kaart zetten. Jij gaat een recept voor een nagerecht uitproberen.

Voor deze opdracht zijn maximaal 12 punten te behalen.

## Opdracht 2

Gerecht bereiden

### Werkwijze

- Lees het recept.
- Bereid het gerecht volgens het recept.
- Werk op een professionele manier: hygiënisch, veilig, efficiënt en zelfstandig.
- Laat je werkplek netjes achter.

### Recept crêpe met peer, kaneel en rozijnen

#### Ingrediënten voor 2 crêpes

##### Crêpes

- 50 g bloem
- mespunt zout
- 1 ei
- 100 ml volle melk
- 4 g vanillesuiker (half zakje)
- 20 g boter



##### Vulling

- 1 peer
- 4 eetlepels rozijnen
- 200 ml water
- 2 theelepels kaneel
- 1 theelepel citroensap
- 2 eetlepels olijfolie

##### Garnering

- 1 eetlepel poedersuiker

## Bereidingswijze

### Rozijnen wellen

- Warm 200 ml water op tot aan het kookpunt. Laat het een beetje afkoelen.
- Doe de rozijnen in een kommetje en schenk het water erop, totdat de rozijnen net onder water staan.
- Wel de rozijnen minimaal vijf minuten in het warme water.

### Beslag

- Zeef de bloem en meng met de vanillesuiker, het zout en het ei.
- Voeg de melk in kleine beetjes toe terwijl je roert met de garde.
- Maak er een glad beslag van.
- Laat het beslag even rusten in de koelkast.

### Vulling

- Laat de rozijnen uitlekken in een zeef.
- Schil de peer en snijd hem in dunne partjes.
- Meng de partjes met de rozijnen, de kaneel en het citroensap.
- Verwarm de olijfolie in een pan.
- Bak het mengsel kort op halfhoog vuur in de pan, totdat de peer een beetje zacht wordt, maar wel zijn vorm nog behoudt.
- Houd de vulling daarna op laag vuur warm.

### Crêpes

- Laat een beetje boter smelten in de koekenpan.
- Giet één soeplepel van het beslag in de pan en zorg ervoor dat de hele bodem is bedekt met een dunne laag.
- Laat dit even bakken totdat het droog is en draai de crêpe daarna om.
- Bak de crêpe gaar en mooi bruin.
- Bak op dezelfde manier een tweede crêpe.
- Zorg ervoor dat minimaal een van de crêpes heel blijft en ongeveer de ronde vorm van de koekenpan heeft.

### Presentatie

- Leg de warme crêpes op twee borden.
- Beleg een kwart van een crêpe met een deel van het warme peermengsel.
- Vouw de crêpe twee keer dubbel (in de vorm van een pizzapunt).
- Heb je nog wat peermengsel over, dan serveer je dit in een apart schaaltje.
- Garneer de crêpes door de poedersuiker erover te zeven.
- Serveer de crêpes met warme vulling aan de examinerator met bestek en een gevouwen servet.