

Examen VMBO-KB

2022

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – KB

bijlage, variant b

Aardappelsalade met kip en doperwten



ingrediënten voor 1 à 2 personen

- 1 ei (M)
- 1 vastkokende aardappel (± 100 gram)
- 40 gram kipfilet
- ½ eetlepel zonnebloemolie
- ¼ rode ui
- ¼ groene appel
- 1 eetlepel citroensap (uit een flesje)
- ¼ rode paprika
- 2 Amsterdamse uien
- 25 gram doperwten uit blik
- mespunt paprikapoeder
- zout en zwarte peper

voor de dressing

- 1 eetlepel halfvolle yoghurt
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 8 sprietjes bieslook
- 2 theelepels kappertjes

voor de garnering

- 2 sprietjes bieslook
- 4 - 6 blaadjes ijsbergsla

Bereiding

- 1 Kook het ei hard in 8 minuten en laat het schrikken in koud water.
- 2 Schil de aardappel en snijd hem in blokjes van 1 cm.
- 3 Kook de blokjes aardappel ongeveer 5 minuten totdat ze beetbaar zijn.
- 4 Giet de aardappelblokjes af in een vergiet en spoel ze af met koud water.
- 5 Laat de aardappelblokjes uitlekken en afkoelen.
- 6 Snijd de kipfilet in kleine stukjes en kruid ze met zout, peper en paprikapoeder.
- 7 Verwarm de zonnebloemolie in een koekenpan.
- 8 Bak de stukjes kipfilet gaar in ± 5 minuten en laat de kip daarna afkoelen op een bord.
- 9 Maak de ui, groenten, kruiden en de ongeschilde appel schoon.
- 10 Snijd de ui fijn en de ongeschilde appel in fijne reepjes.
- 11 Vermeng de ui en de appel met het citroensap.
- 12 Snijd de paprika in kleine blokjes en de Amsterdamse uien in kleine stukjes.
- 13 Meng aardappel, ui, appel, paprika, Amsterdamse ui, kipfilet en doperwtten in een kom.
- 14 Bewaar twee sprietjes bieslook voor de garnering. Snijd de overige bieslook fijn.
- 15 Maak een dressing van de yoghurt, mayonaise, mosterd, kappertjes en bieslook.
- 16 Pel het ei en prak het fijn op een bordje.
- 17 Schep de dressing en het geprakte ei door de salade.
- 18 Breng op smaak met zout en peper.
- 19 Leg de blaadjes ijsbergsla op een schoon bord en schep daarop de aardappelsalade.
- 20 Garneer de salade met twee sprietjes bieslook.
- 21 Serveer het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.