

Examen VMBO-KB

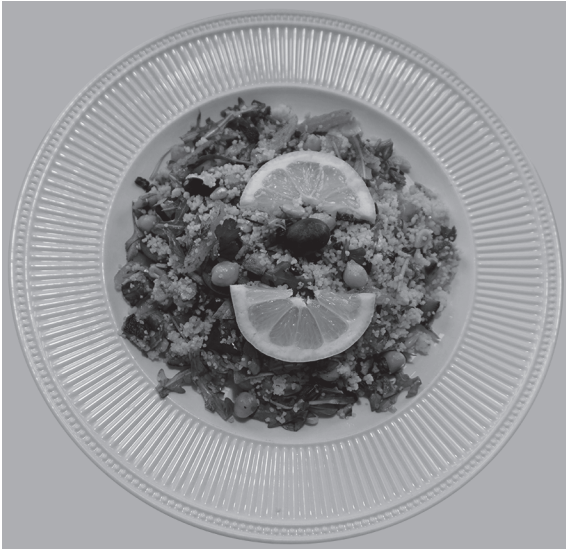
2022

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – KB

bijlage, variant a

Lauwarme couscous-auberginesalade



ingrediënten voor 1 à 2 personen

- 50 gram couscous
- 2 eetlepels olijfolie
- 30 gram kikkererwten uit blik
- ½ citroen
- 1 eetlepel cashewnoten
- ½ eetlepel pijnboompitten
- 4 gedroogde abrikozen
- 4 zwarte olijven zonder pit
- 10 gram rucola
- ½ sjalot
- 1 teentje knoflook
- 50 gram aubergine
- 1 theelepel tomatenpuree
- 3 takjes platte peterselie
- mespunt kaneel
- zout en zwarte peper

garnering

- 1 schijfje citroen
- 1 zwarte olijf zonder pit

Bereiding

- 1 Bereid de couscous volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Voeg na het wellen een theelepel olijfolie en een mespunt kaneel toe aan de couscous. Roer de couscous los met een vork.
- 3 Spoel de kikkererwten af onder koud stromend water en laat uitlekken.
- 4 Maak de citroen, de groenten en de kruiden schoon.
- 5 Hak de cashewnoten grof, rooster ze samen met de pijnboompitten in een droge koekenpan lichtbruin en laat afkoelen.
- 6 Snijd de abrikozen in smalle reepjes.
- 7 Snijd vier olijven doormidden.
- 8 Snijd een schijfje citroen af voor de garnering.
- 9 Rasp de gele schil van de citroen en pers de citroen uit.
- 10 Snijd de rucola in grove stukken.
- 11 Snijd de blaadjes van de peterselie fijn.
- 12 Meng de couscous, het notenmengsel, de olijven, de rucola, de peterselie, de citroenrasp en het citroensap in een kom.
- 13 Snijd de sjalot en de knoflook zeer fijn.
- 14 Snijd de ongeschilde aubergine in kleine blokjes.
- 15 Verwarm de rest van de olijfolie in een koekenpan en fruit hierin de sjalot.
- 16 Voeg de knoflook, de tomatenpuree en de aubergine toe en fruit het ongeveer 5 minuten mee.
- 17 Voeg de reepjes abrikoos en de kikkererwten toe en warm al roerende nog 1 minuut door.
- 18 Vermeng het warme mengsel met de ingrediënten in de kom.
- 19 Breng de salade op smaak met zout en peper.
- 20 Schep de salade op een schoon bord en garneer met een hele olijf en twee halve schijfjes citroen.
- 21 Serveer het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.