

Examen VMBO-BB

2023

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – BB

bijlage, variant a

Pilav van zilvervliesrijst en kip



Ingrediënten (voor 1 persoon)

- stukje gemberwortel (\pm 10 gram)
- 1 takje munt
- 1 sjalot
- 1 klein teentje knoflook
- $\frac{1}{4}$ groene paprika
- 50 gram winterwortel
- 1 lente-ui
- 3 gedroogde abrikozen
- $\frac{1}{2}$ sinaasappel
- 75 gram kipfilet
- 2 eetlepels olijfolie
- $\frac{1}{2}$ theelepel kurkuma
- $\frac{1}{2}$ theelepel kaneel
- 1 eetlepel halfvolle yoghurt
- 40 gram zilvervliesrijst
- 70 ml water
- $\frac{1}{4}$ kippenbouillontablet
- peper en zout

Bereiding

- 1 Schil de gemberwortel en de winterwortel.
- 2 Maak de groenten en de munt schoon.
- 3 Snijd de sjalot, de knoflook en de gember fijn.
- 4 Snijd de paprika en de winterwortel in kleine blokjes.
- 5 Snijd de lente-ui in ringetjes en de abrikozen in smalle reepjes.
- 6 Rasp het oranje gedeelte van de sinaasappelschil met een fijne rasp.
- 7 Pers de sinaasappel uit.
- 8 Snijd de kipfilet in kleine reepjes.
- 9 Verhit de olijfolie in een braadpan.
- 10 Roerbak hierin de kipfilet, de kurkuma en de kaneel ± 3 minuten.
- 11 Voeg toe: sjalot, knoflook, gember, paprika, wortel en lente-ui.
- 12 Roerbak het geheel nog 2 minuten.
- 13 Schep de zilvervliesrijst en de abrikozen erdoor.
- 14 Schep de yoghurt, de sinaasappelrasp en het sinaasappelsap erdoor.
- 15 Verkruiemel het bouillontablet en voeg toe samen met het water.
- 16 Breng de pilav aan de kook.
- 17 Laat de pilav zachtjes gaar worden met het deksel op de pan in ± 10 minuten.
- 18 Roer af en toe even door.
- 19 Proef of de zilvervliesrijst gaar is en breng zo nodig op smaak met peper en zout.
- 20 Schep de pilav op een bord.
- 21 Snijd de munt fijn en garneer de pilav met de munt.
- 22 Serveer het bord met de pilav op een dienblad, met bestek en een servet.