

Examen VMBO-BB

2023

versie blauw, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – BB

bijlage, variant b

Pilav van bulgur en kip



Ingrediënten (voor 1 persoon)

- stukje gemberwortel (\pm 10 gram)
- 1 eetlepel blanke rozijnen (\pm 20 gram)
- 1 takje peterselie
- 1 sjalot
- 1 klein teentje knoflook
- $\frac{1}{4}$ rode paprika
- 1 stengel bleekselderij (\pm 50 gram)
- 1 lente-ui
- $\frac{1}{2}$ citroen
- 75 gram kipfilet
- 2 eetlepels olijfolie
- mespunt chilipoeder (mild)
- $\frac{1}{2}$ theelepel kardemom
- 40 gram bulgur
- 2 eetlepels tomatenpuree
- $\frac{1}{4}$ kippenbouillontablet
- 100 ml water
- peper en zout

Bereiding

- 1 Schil de gemberwortel.
- 2 Was de rozijnen en maak de groenten en de peterselie schoon.
- 3 Snijd de sjalot, de knoflook en de gember fijn.
- 4 Snijd de paprika in kleine blokjes en de bleekselderij in smalle boogjes.
- 5 Snijd de lente-ui in ringetjes.
- 6 Rasp het gele gedeelte van de citroenschil met een fijne rasp.
- 7 Pers de citroen uit.
- 8 Snijd de kipfilet in kleine reepjes.
- 9 Verhit de olijfolie in een braadpan.
- 10 Roerbak hierin de kipfilet, de chilipoeder en de kardemom ± 3 minuten.
- 11 Voeg toe: sjalot, knoflook, gember, paprika, bleekselderij en lente-ui.
- 12 Roerbak het geheel nog 2 minuten.
- 13 Schep de bulgur en de rozijnen erdoor.
- 14 Schep de tomatenpuree, de citroenrasp en 1 eetlepel citroensap 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 bulgur gaar is en breng zo nodig op smaak met peper en zout.
- 20 Schep de pilav op een bord.
- 21 Snijd de peterselie fijn en garneer de pilav met de peterselie.
- 22 Serveer het bord met de pilav op een dienblad, met bestek en een servet.