

Examen VMBO-BB

2023

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – BB

bijlage, variant a

Nasi met sperziebonen en ei



Ingrediënten (voor 1 persoon)

- 50 gram zilvervliesrijst
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- ½ gele paprika
- 50 gram winterwortel
- 3 takjes selderij
- 1 ei
- ½ theelepel milde kerrie
- 100 gram sperziebonen
- 2 eetlepels vloeibare margarine
- 1 eetlepel ketjap manis (zoet)
- peper en zout

Bereiding

- 1 Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Maak de groenten en de kruiden schoon.
- 3 Snijd de ui en de knoflook fijn.
- 4 Snijd de paprika en de winterwortel in kleine blokjes.
- 5 Snijd de blaadjes van de selderij fijn.
- 6 Verwijder de puntjes van de sperziebonen en snijd ze doormidden.
- 7 Kook de sperziebonen in ± 12 minuten (beet)gaar.
- 8 Verwarm 1 eetlepel vloeibare margarine in een hapjes- of braadpan.
- 9 Fruit hierin de ui en de knoflook.
- 10 Voeg de paprika en de wortel toe en bak ± 7 minuten mee.
- 11 Schep de gare rijst erdoor en bak kort mee.
- 12 Voeg de ketjap en selderij toe en schep om.
- 13 Breng de nasi zo nodig op smaak met peper en zout.
- 14 Zet de warmtebron uit en doe het deksel op de pan.
- 15 Klop het ei los, voeg de kerrie toe en klop nogmaals door.
- 16 Verhit 1 eetlepel vloeibare margarine in een koekenpan.
- 17 Bak hierin een omelet van het losgeklopte ei.
- 18 Leg de omelet op een bord, snijd de omelet doormidden en daarna in reepjes.
- 19 Schep de nasi en de sperziebonen op een bord en leg hierop de omeletreepjes.
- 20 Serveer het bord met het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.