

Examen VMBO-BB

**2023**

versie rood, onderdeel **A**

**profielvak-cspe Z&W – BB**

**bijlage, variant b**

---

## Nasi met snijbonen en ei



### **Ingrediënten** (voor 1 persoon)

- 50 gram meergranenrijst
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- ½ rode paprika
- 50 gram winterwortel
- 3 takjes platte peterselie
- 1 ei
- ½ theelepel gemberpoeder
- 100 gram snijbonen
- 2 eetlepels vloeibare margarine
- 1 eetlepel ketjap manis (zoet)
- peper en zout

## **Bereiding**

- 1 Kook de rijst gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
- 2 Maak de groenten en 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 peterselie fijn.
- 6 Verwijder de puntjes van de snijbonen en snijd ze schuin in kleine stukjes.
- 7 Kook de snijbonen in  $\pm$  10 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 wortel toe en bak  $\pm$  7 minuten mee.
- 11 Schep de gare rijst erdoor en bak kort mee.
- 12 Voeg de ketjap en peterselie 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 gemberpoeder toe en klop nogmaals door.
- 16 Verhit 1 eetlepel vloeibare margarine in een koekenpan.
- 17 Bak 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 snijbonen op een bord en leg hierop de omeletreepjes.
- 20 Serveer het bord met het gerecht op een dienblad met bestek en een servet.