

Examen VMBO-KB

2023

versie rood, onderdeel **A**

profielvak-cspe Z&W – KB

bijlage, variant b

Naam kandidaat _____ Kandidaatnummer _____

Thai green groentecurry met naanbroodjes



Ingrediënten (voor 1 à 2 personen)

- 70 gram zelfrijzend bakmeel
- 50 gram Griekse yoghurt
- 1 mespunt zout
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 100 gram broccoli
- 100 gram zoete aardappel
- 75 gram vegetarische kipstukjes
- 1 eetlepel olijfolie
- ½ theelepel Thai green curry
- 100 ml kokosmelk
- ¼ groentebouillontablet
- 50 ml water
- peper
- 3 takjes peterselie

Bereiding

- 1 Meng het zelfrijzend bakmeel, de Griekse yoghurt en het zout in een kom.
- 2 Kneed er met de hand een soepel deeg van.
- 3 Laat het deeg afgedekt rusten in de kom.
- 4 Maak de groenten en de verse kruiden schoon.
- 5 Snijd de ui en de knoflook fijn.
- 6 Snijd de broccoli in roosjes van gelijke grootte.
- 7 Snijd de zoete aardappel in dunne schijfjes van gelijke grootte.
- 8 Snijd de vegetarische kipstukjes zo nodig kleiner.
- 9 Verhit de olijfolie in een braad- of hapjespan.
- 10 Fruit hierin de ui en de knoflook.
- 11 Voeg de vegetarische kip toe en bak even mee.
- 12 Schep de Thai green curry en de zoete aardappel erdoor en bak mee.
- 13 Voeg de kokosmelk, $\frac{1}{4}$ groentebouillontablet en het water toe en breng aan de kook.
- 14 Voeg de broccoli toe, roer alles door en doe een deksel op de pan.
- 15 Stoof het gerecht \pm 15 minuten en roer regelmatig.
- 16 Kneed ondertussen het deeg nogmaals door en verdeel het in twee gelijke porties.
- 17 Maak met je handen van elke portie een plat naanbroodje van ongeveer 1 cm dik.
- 18 Verwarm een droge koekenpan op middelhoge temperatuur.
- 19 Bak de naanbroodjes aan beide zijden lichtbruin en gaar in \pm 10 minuten en leg ze op een bord.
- 20 Snijd ondertussen de peterselie fijn.
- 21 Breng de groentecurry zo nodig op smaak met peper.
- 22 Schep de groentecurry in een serveerkom en garneer met fijngesneden peterselie.
- 23 Serveer de kom met warme groentecurry en het bord met de naanbroodjes op een dienblad.
- 24 Leg er bestek en een servet bij.