

Examen VMBO-BB

**2024**

**versie blauw, onderdeel A**

profielmodule 1 – mens en gezondheid

**profielvak-cspe Z&W – BB**

**bijlage, variant a**

---

## Opdracht 2

### Röstipannenkoeken met groente-spekmengsel

#### ingrediënten groente-spekmengsel

- 100 gram wortel
- 100 gram bloemkool
- 50 gram vegetarische spekjes
- ½ eetlepel olijfolie
- ½ ui
- ¼ rode paprika

#### ingrediënten röstipannenkoeken

- 150 gram aardappelen
- 50 gram geraspte kaas
- 3 takjes selderij
- 1 eetlepel bloem
- 1 ei
- ½ eetlepel olijfolie

#### garnering

- 2 takjes selderij

## **voorbereiding**

- 1 Maak de groenten en kruiden schoon.
- 2 Snijd de wortel in stukjes.
- 3 Snijd de bloemkool in stukjes.
- 4 Snijd de ui fijn.
- 5 Snijd de paprika in stukjes.
- 6 Snijd de selderij fijn (houd 2 takjes apart voor de garnering).
- 7 Schil de aardappelen en rasp de geschilde aardappelen met een grove rasp.
- 8 Klop het ei los in een mengkom.
- 9 Meng de geraspte aardappel, selderij, geraspte kaas en bloem door het ei tot een röstmengsel.

## **bereiding groente-spekmengsel**

- 1 Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de ui.
- 2 Voeg de wortel, bloemkool, paprika en vegetarische spekjes toe en bak het groente-spekmengsel tot het gaar is.

## **bereiding röstipannenkoeken**

- 1 Verhit de olijfolie in een koekenpan.
- 2 Schep met een lepel röstmengsel in een koekenpan. Bak in ongeveer 10 minuten vier ronde platte röstipannenkoeken aan beide kanten gaar en goudbruin. Zorg ervoor dat de vier röstipannenkoeken ongeveer even groot zijn.

## **serveren en garneren**

- 1 Warm indien nodig het groente-spekmengsel op.
- 2 Serveer op twee borden. Leg op elk bord twee röstipannenkoeken en ongeveer de helft van het groente-spekmengsel.
- 3 Garneer het groente-spekmengsel op elk bord met een takje selderij.