

Examen VMBO-KB

2024

versie blauw, onderdeel A

profielmodule 1 – mens en gezondheid

profielvak-cspe Z&W – KB

bijlage, variant a

Opdracht 2

Röstipannenkoeken met groente-spekmengsel en saus

ingrediënten saus

- 3 takjes selderij
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 theelepel citroensap
- zout en peper

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, ongeveer de helft van de fijngesneden selderij, geraspte kaas en bloem door het ei tot een röstimengsel.

bereiding saus

- 1 Meng de mayonaise, mosterd, de rest van de fijngesneden selderij en citroensap in een schaaltje.
- 2 Proef de saus en breng de saus op smaak met zout en peper.

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 röstimengsel 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 de saus in het schaaltje met een theelepel erin.
- 3 Serveer op twee borden. Leg op elk bord twee röstipannenkoeken en ongeveer de helft van het groente-spekmengsel.
- 4 Garneer het groente-spekmengsel op elk bord met een takje selderij.