

Examen VMBO-KB

**2024**

**versie blauw, onderdeel A**

profielmodule 1 – mens en gezondheid

**profielvak-cspe Z&W – KB**

**bijlage, variant b**

---

## Opdracht 2

### Röstipannenkoeken met groente-spekmengsel en saus

#### ingrediënten saus

- 3 takjes peterselie
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel zure room
- 1 theelepel citroensap
- zout en peper

#### ingrediënten groente-spekmengsel

- 100 gram wortel
- 100 gram broccoli
- 50 gram spekjes
- ½ eetlepel olijfolie
- ¼ rode paprika
- stuk prei ongeveer 5 cm

#### ingrediënten röstipannenkoeken

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

#### garnering

- 2 takjes peterselie

## **voorbereiding**

- 1 Maak de groenten en kruiden schoon.
- 2 Snijd de wortel in stukjes.
- 3 Snijd de broccoli in stukjes.
- 4 Snijd de prei in dunne ringen (was de prei zo nodig nog een keer).
- 5 Snijd de paprika in stukjes.
- 6 Snijd de peterselie 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 peterselie, geraspte kaas en bloem door het ei tot een röstmengsel.

## **bereiding saus**

- 1 Meng de mayonaise, zure room, de rest van de fijngesneden peterselie en citroensap in een schaalpje.
- 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 bak hierin de spekjes.
- 2 Voeg de wortel, broccoli, prei en paprika 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 groente-spekmengsel op.
- 2 Serveer de saus in het schaalpje met een theelepeltje 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 peterselie.