

Examen VMBO-KB

**2024**

**versie blauw, onderdeel A**

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

**profielvak-cspe D&P – KB**

**bijlage, variant a**

---

Op festival BOOMBASTIC kunnen bezoekers eten en drinken bestellen bij foodtrucks. Jij gaat hiervoor een gerecht bereiden.

Voor deze opdracht kun je maximaal 11 punten behalen.

### **Opdracht 3**

Gerecht bereiden

#### **Werkwijze**

- Lees het recept.
- Bereid het gerecht volgens het recept.
- Laat je werkplek netjes achter.

#### **Recept salade**

##### **Ingrediënten voor 2 salades**

Salade

- 25 g rucola
- 75 g quinoa
- ½ rode ui
- 1 voorgekookte rode biet
- ½ groentebouillonblokje of 5 g groentebouillonpoeder
- 30 g zachte geitenkaas

Topping

- 40 g cashewnoten
- 10 g pompoenpitten
- 1 el ahornsiroop
- 1 mespunt zout

Dressing

- ¼ tl dijonmosterd
- 1 tl balsamicoazijn
- 1 el olijfolie
- 1 mespunt zout
- 1 mespunt zwarte peper

## Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 170 °C.

### Quinoa

- Bereid de quinoa volgens de bereidingswijze op de verpakking.
- Kook de quinoa samen met het bouillonblokje of de bouillonpoeder.
- Let op dat de quinoa niet droogkookt.
- Doe de bereide quinoa in een grote mengkom.
- Laat de quinoa buiten de koelkast minimaal 15 minuten afkoelen.

### Topping

- Meng de cashewnoten en de pompoenpitten in een kom.
- Voeg de ahornsiroop toe en meng met de noten en pitten.
- Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.
- Verspreid het mengsel op het bakpapier en strooi er een mespunt zout over.
- Plaats de bakplaat in het midden van de voorverwarmde oven.
- Rooster de topping in ongeveer 10 minuten.
- Laat de topping afkoelen tot gebruik.

### Dressing

- Meng de mosterd, de azijn en de olijfolie in een kommetje.
- Maak de dressing op smaak met zout en peper.
- Roer de ingrediënten goed door elkaar.

### Salade

- Snijd de rode biet in blokjes van ongeveer 1 x 1 x 1 cm.
- Snipper de rode ui.
- Verkruimel de geitenkaas.
- Snijd de rucola grof.
- Meng de quinoa met de rode biet, de geitenkaas en 1 eetlepel rode ui.
- Heb je nog ui over, dan geeft de examiner aan wat je daarmee moet doen.

### Presentatie

- Leg de rucola op de bodem van twee kommen of diepe borden.
- Verdeel de mix van quinoa, rode biet, geitenkaas en rode ui boven op de rucola.
- Roer de dressing nog een keer door en maak de salade af door de dressing erover heen te druppelen.
- Breek de topping in kleine stukjes.
- Garneer de salade met de topping.
- Serveer een salade aan de examiner met bestek en een gevouwen servet.