

Examen VMBO-BB

2025

versie rood, onderdeel A

profielmodule 1 – mens en gezondheid

profielvak-cspe Z&W – BB

bijlage

Opdracht 2

soepstengels en champignonsoep



ingrediënten soepstengels

- 1 plak bladerdeeg
- 1 eetlepel geraspte kaas
- 1 eetlepel losgeklopt ei
- 1 theelepel maanzaad

ingrediënten champignonsoep

- 250 ml water
- 75 gram champignons
- 3 eetlepels kookroom
- 15 gram boter
- 10 gram bloem
- 2 takjes verse peterselie
- 1 sjalot
- ½ groentebouillontablet
- zout en peper

voorbereiding

- 1 Maak de groenten en kruiden schoon.
- 2 Maak de champignons schoon met een borsteltje of keukenpapier.
- 3 Snijd de champignons in plakken.
- 4 Snipper de sjalot.
- 5 Snijd de peterselie fijn.

bereiding soepstengels

- 1 Verwarm de oven voor op 200 °C boven- en onderwarmte.
- 2 Snijd de plak bladerdeeg in 4 even grote stroken.
- 3 Draai de uiteinden van 1 strook zodat er een gedraaide soepstengel ontstaat.
- 4 Doe hetzelfde met de rest van de stroken bladerdeeg.
- 5 Leg de soepstengels op een met bakpapier beklede bakplaat.
- 6 Bestrijk de soepstengels met losgeklopt ei.
- 7 Bestrooi de soepstengels gelijkmatig met de maanzaad en de kaas.
- 8 Bak de soepstengels ongeveer 20 minuten gaar en goudbruin in het midden van de oven.

bereiding champignonsoep

- 1 Maak een roux:
 - Smelt de boter in een pan en fruit de sjalot.
 - Voeg de bloem toe, roer en laat de bloem garen.
- 2 Voeg het water in delen toe, roer tot een gladde soep en breng aan de kook.
- 3 Voeg de groentebouillontablet en de champignons toe en kook de soep met deksel op de pan ongeveer 10 minuten op lage stand.
- 4 Voeg 3 eetlepels kookroom toe en verwarm de soep ongeveer 1 minuut.
- 5 Proef de soep en breng de soep eventueel op smaak met zout en peper.

serveren

- 1 Schenk de soep in een soepkom.
- 2 Garneer de soep met de peterselie.
- 3 Leg de soepstengels op een bordje.
- 4 Serveer de soep en de soepstengels met bestek en een servet samen op een dienblad.