

**Examen VMBO-KB**

**2025**

**versie blauw, onderdeel A**

profielmodule 1 – organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever

**profielvak-cspe D&P – KB**

**bijlage**

---

Op de vintage-markt zijn gerechten te koop in foodtrucks. Jij gaat een gerecht bereiden.

Voor deze opdracht kun je maximaal 11 punten halen.

### Opdracht 3

Gerecht bereiden

#### Werkwijze

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

#### Recept Tortillachips met dip

##### Ingrediënten

###### Salsa

- 6 cherrytomaten
- $\frac{1}{4}$  rode ui (Let op: pak  $\frac{1}{2}$  rode ui. Deze gebruik je voor de salsa en de dip.)
- $\frac{1}{2}$  tl olijfolie
- 1 mespunt peper en zout

###### Tortillachips

- 1 tortillawrap
- 1 tl olijfolie
- $\frac{1}{2}$  tl paprikapoeder
- $\frac{1}{2}$  mespunt zout

###### Dip

- 30 g winterpeen
- $\frac{1}{4}$  rode ui (Let op: deze heb je al gepakt.)
- 1 knoflookteentje
- 100 g tomatenblokjes
- 1 tl tomatenpuree
- 1 el maiskorrels
- $\frac{1}{8}$  rode paprika
- $1\frac{1}{2}$  el rode kidneybonen
- 1 tl olijfolie
- $\frac{1}{2}$  tl korianderpoeder
- $\frac{1}{2}$  tl komijnpoeder
- $\frac{1}{2}$  tl paprikapoeder

###### Topping

- 1 el geraspte kaas

Overig: bakkwast, bakpapier, servet

## Bereidingswijze

- Controleer of de oven aanstaat op 200 °C.

### Salsa

- Snipper de halve ui. Gebruik de helft voor de salsa.
- Bewaar de andere helft van de gesnijde ui in een apart bakje voor de dip.
- Snijd de cherytomaten in vier gelijke partjes.
- Meng de tomatenpartjes met de gesnijde ui en de olijfolie.
- Breng de salsa op smaak met peper en zout.

### Tortillachips

- Bestrijk de tortillawrap met de olijfolie. Gebruik een kwastje.
- Strooi de paprikapoeder en het zout erover.
- Snijd de tortillawrap in acht gelijke stukken (pizzapuntjes).
- Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.
- Leg de acht stukken op het bakpapier.
- Bak de tortillachips in het midden van de oven in ongeveer 5 minuten krokant.

### Dip

- Schil of schrap de winterpeen.
- Snijd de winterpeen in kleine blokjes van ongeveer 0,5 x 0,5 x 0,5 cm.
- Snijd de knoflook heel klein of pers de knoflook.
- Snijd de paprika in stukjes van ongeveer 1 x 1 cm.
- Verwarm olijfolie in een kleine koekenpan.
- Voeg de ui, de knoflook en de winterpeen toe.
- Bak het mengsel, al roerend, 3 minuten op middelhoog vuur.
- Voeg de korianderpoeder, de komijnpoeder, de paprikapoeder en de tomatenpuree toe. Bak deze 1 minuut mee.
- Voeg de tomatenblokjes, de stukjes paprika, de kidneybonen en de maiskorrels toe.
- Roer alles goed door elkaar en breng aan de kook.
- Laat de dip in ongeveer 5 minuten op laag vuur gaar worden.
- Roer regelmatig door de dip.

### Presentatie

- Schep de dip in het midden van de kom.
- Steek de tortillachips aan een kant van de kom in de dip.
- Schep de salsa aan de andere kant van de kom op de dip.
- Strooi de kaas over het gerecht.
- Serveer het gerecht met een lepel op een servet ernaast aan de examinator.