

**bijlage 2**

**opdracht 8 en 9**

## **Salade voor 2 personen**

- ± 100 gram kipfilet
- 1 eetlepel (vloeibare) boter of margarine (voor bakken en braden)
- 1 theelepel (pittige) kipkruiden
- 50 gram ijsbergsla
- 30 gram ongezouten cashewnoten
- 1 tomaat
- ¼ komkommer
- ½ bol mozzarella
- 1 worteltje
- 1 theelepel honing
- 1 theelepel suiker
- 1 eetlepel mayonaise
- 1 eetlepel yoghurt
- 1 theelepel Italiaanse kruiden

## **bereidingswijze**

- 1 Snijd de kipfilet in blokjes en kruid de kipfilet met de kipkruiden.
- 2 Bak de kipblokjes in een koekenpan met vloeibare boter/margarine in ongeveer 6 minuten gaar.
- 3 Doe de kipblokjes in een kommetje en laat ze afkoelen.
- 4 Verhit de cashewnoten met de suiker en de honing in een kookpan.
- 5 Roer door tot de suiker is gesmolten en laat de cashewnoten afkoelen op een snijplank.
- 6 Was de sla en de tomaten en snijd ze in reepjes.
- 7 Schil de komkommer met een dunschiller en snijd hem in reepjes.
- 8 Snijd de mozzarella in reepjes.
- 9 Schraap en rasp het worteltje.
- 10 Roer de gesneden sla, tomaten, komkommer, wortelrasp en mozzarella in een ruime kom door elkaar.
- 11 Hak de cashewnoten in kleine stukjes en voeg die bij de salade.
- 12 Meng de mayonaise, yoghurt en de Italiaanse kruiden in een kommetje door elkaar.
- 13 Zet de salade, kipblokjes en de dressing afgedekt in de koelkast tot vlak voor het presenteren.

## **Kipkerriesandwich voor 2 personen**

- ± 100 gram kipfilet
- 3 sneetjes bruin brood
- 1½ eetlepel mayonaise
- ½ theelepel kerriepoeder
- 2 snufjes zout
- 5 partjes mandarijn
- ½ steel bleekselderij
- 250 ml water
- 2 lange satéprikkers

### **bereidingswijze**

- 1 Breng het water in een kookpan zachtjes aan de kook.
- 2 Snijd de kipfilet in drie stukken van ongeveer gelijke grootte.
- 3 Leg de kipfilet in het kokende water en laat het in ongeveer 8 minuten gaar koken. Laat de kipfilet iets afkoelen.
- 4 Was de selderij en snijd die in kleine stukjes (maximaal 0,5 x 0,5 cm).
- 5 Snijd elk mandarijnpartje in kleine stukjes.
- 6 Snijd de kipfilet in kleine blokjes (maximaal 1 x 1 cm).
- 7 Meng de kipblokjes met de mandarijn en de selderij.
- 8 Meng de mayonaise met de kerriepoeder en het zout.
- 9 Voeg deze dressing toe aan het kimpengsel.
- 10 Rooster het brood in een broodrooster (niet te donker).
- 11 Beleg een sneetje brood met het mengsel en leg daar het tweede sneetje brood op.
- 12 Beleg het tweede sneetje brood ook met het mengsel en leg daarop het derde sneetje brood.
- 13 Snijd de sandwich schuin doormidden.
- 14 Prik een satéprikker in elk van de twee helften.

### **presentatie**

- 1 Leg één van de halve sandwiches op een bord.
- 2 Schep salade voor één persoon op een ander bord of in een kom.
- 3 Garneer de salade met de dressing en de kipblokjes.
- 4 Serveer voor één persoon de gerechten op een dienblad, samen met het juiste bestek en een servet.
- 5 Ruim je werkplek op en laat deze controleren door de examinator.