

Examen VMBO-GL

**2023**

versie blauw, onderdeel **B**

profielvak-cspe D&P – GL

bijlage, variant b

---

Het filmhuis serveert in het theatercafé gerechten en snacks voor tijdens de film.  
Jij gaat een gerecht bereiden.

Voor deze opdracht zijn maximaal 12 punten te behalen.

### **Opdracht 3**

Gerecht bereiden

#### **Werkwijze**

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

#### **Recept plaattaartjes**



#### **Ingrediënten voor 2 plaattaartjes**

- 2 plakjes bladerdeeg
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 50 g tofu
- 2 grote of 3 kleine champignons
- 1 plak aubergine van ongeveer 2,5 cm dik
- ¼ paprika
- ½ lente-ui
- 2 eetlepels geraspte kaas
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 mespunt zout
- 1 mespunt peper
- 1 mespunt paprikapoeder
- 1 klein takje peterselie

## Bereidingswijze

### Plaattaartjes

- Haal de bakplaat uit de oven.
- Verwarm de oven voor op 200 graden.
- Leg een stuk bakpapier op de bakplaat.
- Leg de bevroren plakjes bladerdeeg op het bakpapier met de plakkant (waar het plastic zat) naar boven.
- Snijd de tofu in kleine blokjes (van ongeveer 1 cm). Gebruik een witte snijplank.
- Meng de tofu in een kom met 1 eetlepel olijfolie, de peper, het zout en de paprikapoeder.
- Bewaar de kom afgedekt op je werkblad.
- Snijd de champignons in dunne plakjes.
- Snijd de aubergine in kleine blokjes.
- Snijd de paprika in dunne reepjes. Snijd de reepjes doormidden.
- Snijd de lente-ui in smalle ringen.
- Hak de peterselie (voor de garnering) in kleine stukjes en zet de peterselie apart weg in een kommetje.
- Verwarm de overige olijfolie in een koekenpan.
- Bak de paprika, de aubergine, de lente-ui en de champignons 3 minuten op hoog vuur, zodat de paprika wel nog knapperig blijft.
- Voeg de tofu toe en verwarm deze in ongeveer 2 minuten op laag vuur.
- Haal de pan van de warmtebron.
- Vouw de randen van het bladerdeeg naar binnen, zodat er een rand ontstaat.
- Smeer de bodem van het bladerdeeg gelijkmatig in met de tomatenpuree, ook in de hoekjes.
- Verdeel het tofu-groentemengsel gelijkmatig over de twee plakjes bladerdeeg.
- Strooi de geraspte kaas gelijkmatig over de plaattaartjes.
- Bak de plaattaartjes in ongeveer 20 minuten in het midden van de oven gaar. De plaattaartjes zijn klaar als de rand en de bodem lichtbruin zijn en de kaas gesmolten is.

### Presentatie

- Leg de plaattaartjes op twee aparte borden.
- Garneer de plaattaartjes met peterselie.
- Zorg dat de randen van de borden schoon zijn.
- Serveer een van de plaattaartjes met bestek en een gevouwen servet aan de examinator.