

## Cashewnoot in kruidkoek – dubbelblinde provocatie

100 gram cashewnoot = 21,2 gram eiwit (NEVO 2016/5.0); 1 cashewnoot weegt ± 1,5 gram; 100 gram recept levert 2,16 gram allergene eiwit

### Recept

| Verum   | Placebo  |
|---|--|
| 42 gram donkerbruine basterdsuiker  | 49 gram donkerbruine basterdsuiker   |
| 8,0 gram koemelkvrije margarine (Bebo/AHculinair/Wajang)                                      | 10 gram koemelkvrije margarine (Bebo/AHculinair/Wajang)                                      |
| 57 gram patentbloem   | 67 gram patentbloem  |
| 20,8 gram gemalen ongezoeten cashewnoot*  | 0,59 ml hazelnoot flavour QL 15921*  |
| 0,17 ml pinda flavour QL 35189**  | 0,20 ml pinda flavour QL 35189*  |
| 50 ml rijstdrink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original) | 49 ml rijstmelk (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original) |
| 0,2 gram zout   | 0,2 gram zout  |
| 5,0 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)  | 3,9 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)   |
| 10,0 gram gedroogde kokos   | 11,8 gram gedroogde kokos  |
| 10,0 gram keukenstroop  | 11,8 gram keukenstroop   |
| 1,2 g bakpoeder   | 1,3 g bakpoeder  |
| <b>totaal 204,37 gram</b>   | <b>totaal 204,79 gram</b>  |

\* Gemalen en ongezoeten cashewnoot kan vervangen worden door 100% cashewnotenmeel. Te koop via internet bij De Notenshop – [www.denotenshop.nl](http://www.denotenshop.nl) en Bas Boer noten 1974 – [www.basboernoten.nl](http://www.basboernoten.nl)

\*\* Pindaflavour en hazelnootflavour zijn te bestellen via de webwinkel: [www.allergiesupermarkt.nl](http://www.allergiesupermarkt.nl)

### Bereiding

- Verwarm oven op 160 graden Celcius.
- Bekleed een muffinvorm met papieren muffins.
- Weeg de ingrediënten af en vermeng de ingrediënten goed.
- Gebruik een spatel/bolle kant van een lepel om alle klontjes van droge ingrediënten goed te vermengen.
- Vul de vormpjes tot 1/2 cm onder de rand.
- Bak de muffins 20 minuten op 160 graden Celcius.
- Dek de muffins evt. af om Malliard reactie te voorkomen.
- De muffins zijn max. 4 dagen houdbaar, diepgevroren max. 6 maanden houdbaar op -18 graden Celcius.

### Doseerschema

Voor kinderen tot 12 jaar is stap 8a een leeftijdsadequate portie. Vanaf 12 jaar wordt de hoeveelheid van stap 8b aangeboden.

| Dosisstap           | Gram kruidkoek           | Milligram allergene eiwit | Gram cashewnoot        | ± Stuks cashewnoot |
|---------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|--------------------|
| 1                   | 0,05 g                   | 1                         | 0,005 g                | 1/300              |
| 2                   | 0,14 g                   | 3                         | 0,01 g                 | 1/100              |
| 3                   | 0,46 g                   | 10                        | 0,05 g                 | 1/30               |
| 4                   | 1,38 g                   | 30                        | 0,14 g                 | 1/10               |
| 5                   | 4,59 g                   | 100                       | 0,47 g                 | 1/3                |
| 6                   | 13,78 g                  | 300                       | 1,42 g                 | 1                  |
| 7                   | 45,94 g                  | 1000                      | 4,71 g                 | 3                  |
| 8a = t/m 12 jaar    | 91,88 g                  | 2000                      | 9,43 g                 | 6                  |
| 8b = vanaf 12 jaar  | 137,82 g                 | 3000                      | 14,15 g                | 9,5                |
| <b>Totaal a / b</b> | <b>158,22 / 204,16 g</b> | <b>3444 / 4444</b>        | <b>16,24 / 20,96 g</b> | <b>10,5 / 14</b>   |

Deze receptuur is dubbelblind gevalideerd in 2011: Vlieg-Boerstra et al, Validation of novel recipes for double-blind, placebo- controlled food challenges in children and adults.

Deze receptuur is vrijgegeven voor niet commercieel gebruik conform de richtlijn voedselprovocatie (2015).