

## Hazelnoot in kruidkoek – open provocatie

100 gram hazelnoot = 14,0 gram eiwit (NEVO 2016/5.0); 1 hazelnoot weegt ± 1,0 gram; 100 gram recept levert 1,43 gram allergeen eiwit

### Recept

|  |
|--|
| <b>Verum</b>   |
| 63 gram donkerbruine basterdsuiker   |
| 12 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang)                                 |
| 86 gram patent bloem   |
| 31,7 gram gemalen ongezoeten hazelnoot*  |
| 0,15 ml pinda flavour QL 35189**   |
| 76 ml rijstmelk (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original) |
| 0,3 gram zout  |
| 6,1 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)   |
| 15,3 gram gedroogde kokos  |
| 18,4 gram keukenstroop   |
| 1,7 gram bakpoeder   |
| <b>totaal 310,65 gram</b>  |

\* Gemalen en ongezoeten hazelnoot kan vervangen worden door 100% hazelnootnotenmeel. Te koop bij Albert Heijn en via internet bij verschillende leveranciers o.a. De Notenshop – [www.denotenshop.nl](http://www.denotenshop.nl), Bas Boer noten 1974 – [www.basboernoten.nl](http://www.basboernoten.nl) en Pit&Pit – [www.pit-pit.com](http://www.pit-pit.com)

\*\* 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 allergeen eiwit | Gram hazelnoot         | ± Stuks hazelnoot |
|---------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------|
| 1                   | 0,07 g                   | 1                         | 0,001                  | 1/100             |
| 2                   | 0,21 g                   | 3                         | 0,02                   | 1/50              |
| 3                   | 0,70 g                   | 10                        | 0,07                   | 1/10              |
| 4                   | 2,10 g                   | 30                        | 0,21                   | 1/5               |
| 5                   | 7,00 g                   | 100                       | 0,71                   | 1                 |
| 6                   | 20,99 g                  | 300                       | 2,14                   | 2                 |
| 7                   | 69,98 g                  | 1000                      | 7,14                   | 7                 |
| 8a = t/m 12 jaar    | 139,96 g                 | 2000                      | 14,29                  | 14                |
| 8b = vanaf 12 jaar  | 209,94 g                 | 3000                      | 21,43                  | 21,5              |
| <b>Totaal a / b</b> | <b>241,01 / 310,99 g</b> | <b>3444 / 4444</b>        | <b>24,58 / 31,72 g</b> | <b>24,5 / 32</b>  |

Deze receptuur is gepubliceerd 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).