

## Cashewnoot in kruidkoek – open 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

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