

Macadamia in kruidkoek – open provocatie

100 gram macadamianoot = 7,8 gram E (NEVO 2016/5.0); 1 macadamianoot weegt ± 2,2 gram; 100 gram recept levert 0,8 gram allergeen eiwit

Recept

Verum
76 gram donkerbruine basterdsuiker
38 gram lichtbruine basterdsuiker
23 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang)
160 gram patentbloem
57 gram gemalen ongezoeten macadamianoot
0,49 ml pinda flavour QL 35189**
137 ml rijstdrink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original)
0,4 gram zout
15,2 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)
26,6 gram gedroogde kokos
26,6 gram keukenstroop
3,8 gram bakpoeder
totaal 564,09 gram

* i.p.v. bloem en bakpoeder kan ook een gelijke hoeveelheid zelfrijzend bakmeel gebruikt worden.

** Pindaflavour en hazelnootflavour zijn te bestellen via de webwinkel: 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 macadamia	± Stuks macadamia
1	0,13 g	1	0,013 g	1/170
2	0,83 g	3	0,038 g	1/60
3	1,27 g	10	0,13 g	1/17
4	3,81 g	30	0,38 g	1/6
5	12,69 g	100	1,28 g	1/2
6	38,08 g	300	3,85 g	2
7	126,95 g	1000	12,8 g	6
8a = t/m 12 jaar	253,89 g	2000	25,64 g	12
8b = vanaf 12 jaar	380,84 g	3000	38,46 g	17,5
Totaal a / b	437,65 / 564,60 g	3444 / 4444	44,13 / 56,0 g	20 / 26

©2018 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVVA.

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