

Paranoot in kruidkoek – open provocatie

100 gram paranoot = 15,0 gram E (NEVO 2016/5.0); 1 paranoot weegt ± 2,7 gram; 100 gram recept levert 1,53 gram allergeen eiwit

Recept

Verum
59 gram donkerbruine basterdsuiker
12 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang)
82 gram patentbloem
29,3 gram gemalen ongezoeten paranoot
0,24 ml pinda flavour QL 35189**
70 ml rijst drink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original)
0,2 gram zout
7,8 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)
13,7 gram gedroogde kokos
13,7 gram keukenstroop
2,0 gram bakpoeder
totaal 289,94 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 over 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 paranoot	± Stuks paranoot
1	0,07 g	1	0,01 g	1/400
2	0,20 g	3	0,02 g	1/100
3	0,65 g	10	0,07 g	1/40
4	1,96 g	30	0,20 g	1/10
5	6,53 g	100	0,67 g	1/4
6	19,58 g	300	2,00 g	3/4
7	65,25 g	1000	6,67 g	2,5
8a = t/m 12 jaar	130,50 g	2000	13,33 g	5
8b = vanaf 12 jaar	195,75 g	3000	20,00 g	7,5
Totaal a / b	224,74 / 289,99 g	3444 / 4444	23,00 / 26,64 g	8,5 / 10

©2018 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVvA.

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