

## Pecannoot in kruidkoek – open provocatie

100 gram pecannoot = 9,2 gram E (NEVO 2016/5.0); 1 pecannoot weegt ± 2,8 gram; 100 gram recept levert 0,9 gram allergeen eiwit.

### Recept

Verum
96 gram donkerbruine basterdsuiker
19 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang)
134 gram patentbloem
48 gram gemalen ongezoeten pecannoot
0,41 ml pinda flavour QL 35189**
115 ml rijst drink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original)
0,3 gram zout
12,7 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)
22,3 gram gedroogde kokos
22,3 gram keukenstroop
3 gram bakpoeder
<b>totaal 473,01 gram</b>

\* 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](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 pecannoot	± Stuks pecannoot
1	0,11 g	1	0,01 g	1/300
2	0,32 g	3	0,03 g	1/100
3	1,06 g	10	0,11 g	1/30
4	3,19 g	30	0,33 g	1/10
5	10,64 g	100	1,09 g	1/3
6	31,93 g	300	3,26 g	1
7	106,45 g	1000	10,87 g	4
8a = t/m 12 jaar	212,90 g	2000	21,74 g	8
8b = vanaf 12 jaar	319,35 g	3000	32,61 g	12
<b>Totaal a / b</b>	<b>366,60 / 473,05 g</b>	<b>3444 / 4444</b>	<b>37,44 / 48,31 g</b>	<b>13 / 17</b>

©2018 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVVA.

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