

Pistachenoot in kruidkoek – open provocatie

100 gram pistachenoot = 23,8 gram E (NEVO 2016/5.0); 1 pistachenoot weegt ± 1,0 gram; 100 gram recept levert 2,13 gram allergeen eiwit.

Recept

Verum
43 gram donkerbruine basterdsuiker
9 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang)
60 gram patentbloem
18,5 gram gemalen ongezouten pistachenoot
0,18 ml pinda flavour QL 35189**
51 ml rijst drink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original)
0.1 gram zout
5,7 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)
10,0 gram gedroogde kokos
10,0 gram keukenstroop
1,4 gram bakpoeder
totaal 208,88 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 pistachenoot	± Stuks pistachenoot
1	0,05 g	1	0,004 g	1/500
2	0,14 g	3	0,01 g	1/80
3	0,47 g	10	0,04 g	1/50
4	1,41 g	30	0,13 g	1/8
5	4,70 g	100	0,42 g	1/5
6	14,10 g	300	1,26 g	1
7	47,00 g	1000	4,20 g	4
8a = t/m 12 jaar	94,01 g	2000	8,40 g	8,5
8b = vanaf 12 jaar	141,02 g	3000	12,61 g	12,5
Totaal a / b	161,88 / 208,89 gr	3444 / 4444	14,46 / 18,67 g	14,5 / 18,5

©2018 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVVA.

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