

## Pinda in gehakt – open provocatie

100 gram ontvet pindameel 12% vet = 51,67 gram pinda eiwit; 1 pinda weegt ± 0,8 gram; 100 gram recept levert 3,47 gram allergeen eiwit

### Recept

<b>Verum</b>
92 gram rundergehakt (6% vet)
25 ml rijstdrink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original)
8,6 gram ontvet pindameel 12% vet (Golden Peanut company)
0,3 gram peper
0,7 gram zout
<b>totaal 126,6 gram</b>

\* Ontvet pindameel, 12% vet Golden Peanut Company, Alpharetta GA USA . Te koop via [www.allergiesupermarkt.nl](http://www.allergiesupermarkt.nl)

\*\* Pindaflavour is te bestellen via de webwinkel: [www.allergiesupermarkt.nl](http://www.allergiesupermarkt.nl)

### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 200 graden Celcius
- Weeg de ingrediënten af en vermeng de droge ingrediënten
- Gebruik een spatel/bolle kant van een lepel om alle klontjes van droge ingrediënten goed te vermengen
- Voeg het gehakt en de rijstdrink toe
- Vorm een platte gehaktbal van ca 3 cm dikte en leg deze op bakpapier
- Bak de gehaktbal 10 minuten op 200 graden Celcius
- De gehaktbal is maximaal 1 dag houdbaar, diepgevroren max. 3 maanden houdbaar op -18 graden Celcius

### Doseerschema

Dosisstap	Gram gehakt	Milligram allergeen eiwit	Gram pinda	± Stuks pinda
1	0,03 g	1	0,004 g	1/200
2	0,09 g	3	0,01 g	1/50
3	0,28 g	10	0,04 g	1/20
4	0,85 g	30	0,12 g	1/5
5	2,85 g	100	0,40 g	1/2
6	8,55 g	300	1,19 g	1,5
7	28,49 g	1000	3,97 g	5
8	85,46 g	3000	11,90 g	15
<b>Totaal</b>	<b>126,6 g</b>	<b>4444</b>	<b>17,63 g</b>	<b>22</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). Mogelijk gemaakt door financiële ondersteuning van Stichting Kwaliteitsgelden Medisch Specialisten (SKMS).

