

Pinda in kruidkoek – open provocatie

100 gram ontvet pindameel 12% vet = 51,67 gram pinda eiwit; 1 pinda weegt ± 0,8 gram; 100 gram recept levert 3,31 gram allergen eiwit.

Recept

Verum
31 gram donkerbruine basterdsuiker
6,2 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang)
42 gram patentbloem
8,6 gram ontvet pindameel 12% vet (Golden peanut company)*
0,025 ml hazelnoot flavour QL 35189**
37 ml rijstdrink (Lima rice drink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original)
0,12 gram zout
1,25 gram speculaaskruiden (Dutch Spices)***
7,4 gram keukenstroop
0,8 g bakpoeder
totaal 134,39 gram

* Ontvet pindameel, 12% vet Golden Peanut Company, Alpharetta GA USA. Te bestellen via www.allergiesupermarkt.nl

** Pindaflavour en hazelnootflavour zijn te bestellen via www.allergiesupermarkt.nl

*** Receptuur is gevalideerd met Dethmers koekkruiden, vanwege beperkte verkrijgbaarheid vervangen door speculaaskruiden van Dutch Spices

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

Dosisstap	Gram kruidkoek	Milligram allergen 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	0,30 g	10	0,04 g	1/20
4	0,91 g	30	0,12 g	1/5
5	3,02 g	100	0,40 g	1/2
6	9,07 g	300	1,19 g	1,5
7	30,25 g	1000	3,97 g	5
8	90,75 g	3000	11,90 g	15
Totaal	134,40 g	4444	17,63 g	22

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).