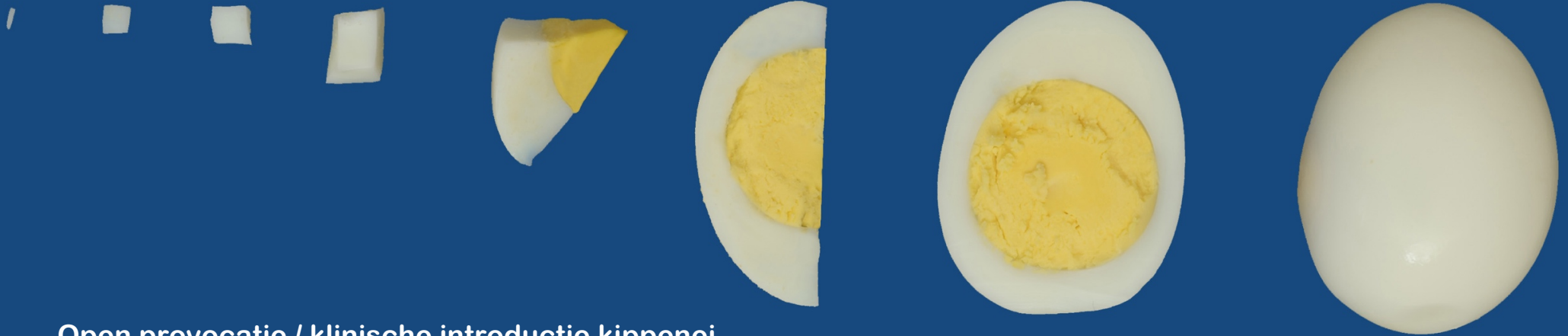


## Gekookt kippenei

stap 1   stap 2   stap 3   stap 4   stap 5   stap 6   stap 7 (½ ei)   stap 8 (1 ei)



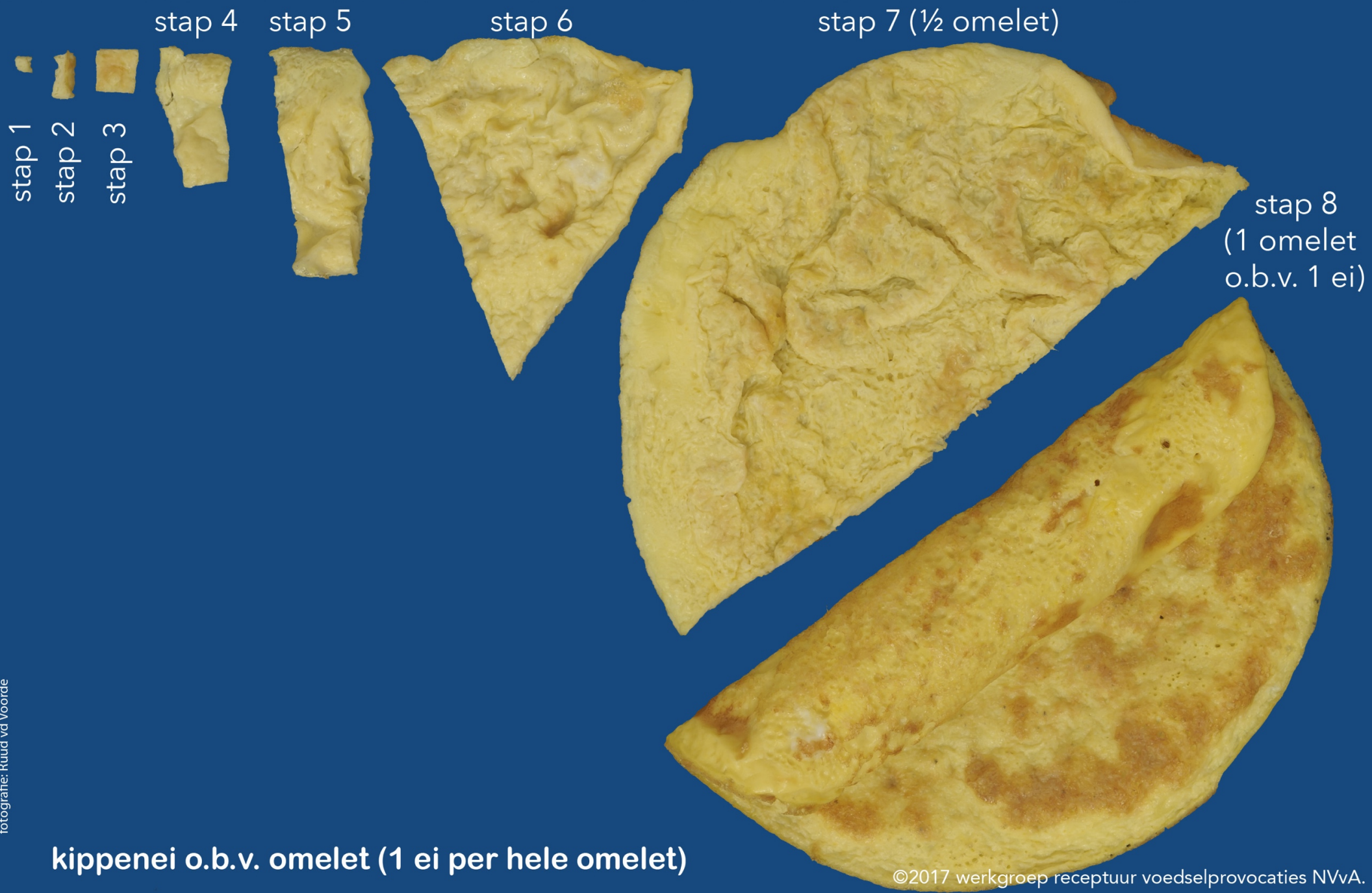
### Open provocatie / klinische introductie kippenei

Dit schema kan gebruikt worden volgens de Richtlijn Voedselprovocatie als open provocatie kippenei. Er kan gekozen worden uit gekookt ei of gebakken ei (omelet).

©2017 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVvA.

	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4	Stap 5	Stap 6	Stap 7	Stap 8 Leeftijds- adequate portie
<b>Ei gekookt</b>	0,02 g	0,08 g	0,24 g	0,81 g	2,4 g	8,1 g	24 g	<b>1 ei = 50 g</b>
<b>Roerei/omelet</b>	0,02 g	0,08 g	0,24 g	0,81 g	2,4 g	8,1 g	24 g	<b>1 ei = 50 g</b>
<b>Allergeen eiwit</b>	3 mg	10 mg	30 mg	100 mg	300 mg	1000 mg	3000 mg	6150 mg

Hoeveelheid allergeen eiwit per 100 gram product: kippenei 12,3 g



fotografie: Ruud vd Voorde

**kippenei o.b.v. omelet (1 ei per hele omelet)**

©2017 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVvA.