

Walnoot in kruidkoek – dubbelblinde provocatie

100 gram walnoot = 15,9 gram eiwit (NEVO 2016/5.0); 1 walnoot weegt ± 3,0 gram; 100 gram recept levert 1,63 gram allergeen eiwit.

Recept

| Verum | Placebo |
|--|--|
| 55 gram donkerbruine basterdsuiker | 66 gram donkerbruine basterdsuiker |
| 11 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang) | 13 gram koemelkvrije margarine (Bebo / AH culinair / Wajang) |
| 77 gram patentbloem | 91 gram patentbloem |
| 27,7 gram gemalen ongezoeten walnoot | 0,81 ml hazelnoot flavour QL 15921* |
| 0,22 ml pinda flavour QL 35189* | 0,23 ml pinda flavour QL 35189* |
| 67 ml rijstdrink (Lima ricedrink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original) | 66 ml rijstdrink (Lima ricedrink original / Alpro rijstdrink original / Rice dream original) |
| 0,2 gram zout | 0,2 gram zout |
| 7,4 gram speculaaskruiden (Dutch Spices) | 5,5 gram speculaaskruiden (Dutch Spices) |
| 13 gram gedroogde kokos | 14,5 gram gedroogde kokos |
| 13 gram keukenstroop | 14,5 gram keukenstroop |
| 1,6 gram bakpoeder | 1,8 gram bakpoeder |
| totaal 273,12 gram kruidkoek | totaal 273,54 gram |

* 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 walnoot | ± Stuks walnoot |
|---------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------|-----------------|
| 1 | 0,06 g | 1 | 0,006 | 1/500 |
| 2 | 0,18 g | 3 | 0,019 | 1/200 |
| 3 | 0,61 g | 10 | 0,06 | 1/50 |
| 4 | 1,84 g | 30 | 0,19 | 1/20 |
| 5 | 6,13 g | 100 | 0,63 | 1/5 |
| 6 | 18,40 g | 300 | 1,89 | 2/3 |
| 7 | 61,32 g | 1000 | 6,29 | 2 |
| 8a = t/m 12 jaar | 122,64 g | 2000 | 12,58 | 4 |
| 8b = vanaf 12 jaar | 184,00 g | 3000 | 18,87 | 6 |
| Totaal a / b | 209,52 / 272,56 g | 3444 / 4444 | 21,67 / 27,96 g | 8 / 10 |

©2018 werkgroep receptuur voedselprovocaties NVVA. Deze receptuur is dubbelblind gevalideerd. Deze receptuur is vrijgegeven voor niet commercieel gebruik conform de richtlijn voedselprovocatie (2015).