

Oliebollen

Boodschappen:

- 1 pak Koopmans Oliebollen
- 2 eieren
- 3 deciliter (300 milliliter) koud water
- Zonnebloemolie om in te bakken

Wat heb je nog meer nodig:

- Mixer met deeghaken of handgarde
- 2 eetlepels of oliebollentang/ ijstang
- Bij voorkeur friteuse of diepe pan

Hoe maak je het klaar:

- Laat in een friteuse de olie heet worden tot circa 190°C.
- Doe de mix en vruchtenmelange in een beslagkom. Gebruik maximaal 2 pakken tegelijk.
- Voeg de eieren en het water toe.
- Roer het geheel met een handgarde of mixer met deeghaken in maximaal 1 minuut tot een beslag.
- Laat het beslag 2-3 minuten staan en begin met bakken als de olie de juiste temperatuur heeft.
- Vorm met een oliebollentang/ijstang of met twee eetlepels bolletjes beslag en laat de deze in de hete olie glijden.
- Bak de oliebollen in 6-7 minuten gaar en rondom goudbruin (houd deze baktijd nauwkeurig in de gaten).
- Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie (als de oliebollen te donker zijn, is de olie te heet).
- Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken en serveer de oliebollen met poedersuiker.

