

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollen  
500 ml Water (handwarm)  
2 el (eetlepels) Chilivlokken  
Zonnebloemolie  
200 g Pure chocolade

## Keukenspullen

Friteuse (of diepe pan)  
Garde  
Keukenpapier  
Mixer met deeghaken  
Schuimspaan  
Ijslepel

## 1. Voorbereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Oliebollen)** in een beslagkom en voeg het handwarme **water (500 ml)** toe. Roer het geheel met een pollepel of mixer met deeghaken tot een glad beslag.

Roer de **chiliflakes (2 el)** door het beslag met een pollepel.

---

## 2. Beslag laten rijzen

Laat het beslag in een kom en afgedekt met plastic ongeveer 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag niet meer door!

---

## 3. Oliebollen verwarmen

Verwarm de friteuse of de **zonnebloemolie** in de diepe pan tot 190 graden. Breek de **pure chocolade (200 g)** in stukken. Vorm met een ijstang of 2 lepels die je in de olie hebt gedipt bolletjes van het beslag en duw in elk bolletje een stukje pure chocolade.

Laat de oliebolletjes in de hete frituurolie glijden.

Bak de oliebolletjes in 3-4 minuten gaar en rondom goudbruin.

### Welke olie?

Zonnebloemolie, slaolie of Arachideolie (pindaolie). Zonnebloemolie is het meest neutraal van smaak. Met Arachideolie kun je wat langer frituren. Je hebt ± 2 liter olie per pan nodig.

### Chocolade goed bedekken!

Zorg dat het beslag goed om de chocolade sluit, anders verbrandt deze in de hete olie.

---

## 4. Laat de oliebolletjes uitlekken

Schep de oliebolletjes uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

