Hartige oliebollen met tomaatjes en feta

Ingrediënten

75 g (gram) Zongedroogde tomaatjes
75 g (gram) Feta
240 ml Water (handwarm)
1 pak(ken) Koopmans Oviebollen
1 tl (theelepels) Oregano
Zonnebloemolie
1 handje(s) Bloem

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Muffin bakvorm
Huishoudfolie

1. Voorbereiden

Snijd de **zongedroogde tomaatjes (75 g)** in stukjes en verkruimel de **fetakaas (75 g)**.

2. Hartig oviebollen beslag maken

Doe het **water (240 ml)** in een beslagkom en voeg eerst het zakje **gist (1 pak Koopmans Oviebollen)** en vervolgens de oviebollenmix toe.

Meng het geheel met een mixer met garden op de hoogste stand in 1 minuut tot een glad beslag. Roer de **zongedroogde tomaatjes (75 g)**, de verkruimelde **feta (75 g)** en de **oregano (1 tl)** door het beslag.

Laat het oviebollen beslag in de kom, goed afgedekt met wat huishoudfolie, ongeveer 30 minuten rijzen bij kamertemperatuur.

> ### Handwarm water
> De temperatuur van het water is belangrijk om de gist te activeren zodat het beslag goed luchtig rijst. Het wat moet minimaal 37°C zijn, oftewel douchetemperatuur.

3. Oliebol in de oven

Verwarm de oven voor (elektrisch 200°C / hetelucht 190°C).

Vet de muffinvorm licht in met olie. Bestrooi daarna de muffinvorm met een beetje **bloem (handje)**. Zorg dat alles holtes goed bebloemd zijn maar tik het overtollige bloem uit de vorm.

Verdeel met twee lepels of een ijslepel het beslag over de 12 holtes van de muffinvorm. Roer het beslag hierbij niet onnodig door.

Giet daarna over iedere holte met beslag één theelepel olie.

Bak de hartige oviebollen iets onder het midden van de oven in 20 minuten gaar en goudbruin. Laat vervolgens de hartige oviebollen afkoelen op een rooster.