Oliebollen met chili en chocolade

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water (handwarm)
2 tl. (theelepels) Chilivlokken
1 Eetlepel(s) Zonnebloemolie
200 g (gram) 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 oliebollen in de hete frituurolie glijden.

Bak de oliebollen 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 oliebollen uitlekken

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