

## Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel  
500 ml Water  
100 g Chorizo  
100 g Manchego  
50 g Olijf  
Zonnebloemolie

## Keukenspullen

Friteuse (of diepe pan)  
Keukenpapier  
Kom  
Mixer met deeghaken  
Plasticfolie  
Pollepel  
Schuimspaan

---

## 1. Voorbereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Oliebollen)** in een beslagkom en voeg het **water (500 ml)** toe. Roer het geheel met een pollepel of mixer met deeghaken tot een glad beslag. Roer de **manchego (100 g)**, **chorizo (100 g)** en **olijven (50 g)** door het beslag met een pollepel.

---

## 2. Het oliebolbeslag 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. Vorm met een ijstang of 2 lepels die je in de olie hebt gedipt bolletjes van het beslag en laat deze in de hete frituurolie glijden.

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

Schep de oliebollen uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Bestrooi de oliebollen eventueel met wat manchego!

#### Welke olie?

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