

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water
100 g (gram) Chorizo
100 g (gram) Manchego
50 g (gram) 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.