Oliebollen met witte chocolade

Ingrediënten

2 tl. (theelepels) Koekkruiden
1 tl (theelepels) Koekkruiden
1 pak(ken) Koopmans Oliebollenmix Origineel
500 ml Water (handwarm)
200 g (gram) Witte chocolade

Keukenspullen

Mixer met deeghaken
Huishoudfolie
(Frituur)pan met zonnebloem- of arachide olie
Steelpan
Kom (vuurvast)

1. Beslag bereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Oliebollen)** in een mengkom, voeg het **handwarme water (500 ml)** en de **koekkruiden (2 el)** toe en mix met een mixer met deeghaken tot een beslag.

Dek de kom af met plastic- of huishoudfolie en laat het beslag 45 minuten rijzen op kamertemperatuur.

> ### Warm water toevoegen
> Voor een oliebollenbeslag met gist heb je handwarm water nodig. Je kunt ook zeggen: water op douchetemperatuur, dus draai de warme kraan open en wanneer je er zo onder zou willen stappen is het goed.

2. Oliebollen bakken

Laat ondertussen in een diepe frituurpan of friteuse de olie goed heet worden, zodat er damp vanaf komt (190 °C).

Vorm met twee lepels of een ijslepel kleine bolletjes van het beslag en laat deze in de hete olie glijden. Bak de oliebollen in 3 tot 4 minuten rondom goudbruin en gaar.

Haal de oliebollen met een schuimspaan uit de olie en laat uitlekken op een stuk keukenpapier.

3. Oliebollen decoreren

Smelt ondertussen de **witte chocolade (200 g)** au bain-marie en laat hierna kort iets afkoelen.

Dip de helft van de oliebollen met een zijde in de witte chocolade zodat ze voor de helft bedekt zijn. Maak met behulp van een lepel rustieke streepjes witte chocolade over de resterende oliebollen. Strooi er tot slot wat **koekkruiden (1 tl)** overheen en laat rusten zodat de chocolade kan uitharden.

Serveer de oliebollen met witte chocolade op een feestelijke schaal.