

# Platte oliebollen met karnemelk en sinaasappel

## Ingrediënten

500 ml Karnemelk  
1 pak(ken) Koopmans Oliebollenmix Origineel  
50 g Rietsuiker  
2 Sinaasappel  
Zonnebloemolie  
3 handje(s) Walnoten

## Keukenspullen

Mengkom  
Garde  
Mixer met deeghaken  
Plasticfolie  
Pollepel  
Rasp

---

## 1. Voorbereiden

Doe de **mix (1 pak Koopmans Oliebollen)** in een beslagkom en voeg de **karnemelk (500 ml)** toe. Roer het geheel met een pollepel of mixer met deeghaken tot een glad beslag. Roer de **sinaasappelrasp (van 0,5 sinaasappel)** en de **gehakte walnoten (2 handjes)** door het beslag met een pollepel.

Laat het beslag in een kom en afgedekt met plastic ongeveer 45 minuten rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag niet meer door!

### Sinaasappelrasp

Gebruik alleen het oranje van de schil, anders smaakt het bitter.

---

## 2. Sinaasappelsiroop maken

Verwarm het **sinaasappelsap (van 2 sinaasappels)** met de **suiker (50 g)** in een pan en laat inkoken tot een siroop. Houdt apart.

---

---

### 3. Oliebollen bakken

Verwarm ruim **olie** in een koekenpan. Schep met 2 lepels een hoopje beslag in de pan en druk dit wat plat (je krijgt een soort drie-in-de-pan effect).

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

Schep de platte oliebolletjes uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.

---

### 4. Serveren

Server met de sinaasappelsiroop en een handje walnoten.