Platte oliebollen met karnemelk en sinaasappel

Ingrediënten

500 ml Karnemelk
1 pak(ken) Koopmans Oliebollenmix Origineel
50 g (gram) 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 oliebollen in 3-4 minuten gaar en rondom goudbruin.

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

4. Serveren

Serveer met de sinaasappelsiroop en een handje walnoten.