Oliebollen met citroen-meringue

Ingrediënten

1 pak Koopmans Oliebollenmix Origineel
450 ml Water (handwarm)
1 Stuk(s) Citroen (biologisch)
125 g (gram) Suiker (fijne)
40 g (gram) Water
50 g (gram) Eiwit (op kamertemperatuur)

Keukenspullen

2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met deeghaken (en gardes)
Huishoudfolie
(Frituur)pan met zonnebloem- of arachide olie
Thermometer
Crème Brûlée brander

1. Maak een oliebollen beslag

Pers de **citroen (1 stuk)** uit. Vul het citroensap aan met **handwarm water (ca. 450 ml op 38-40°C)** tot 500 ml.

Doe de **oliebollenmix origineel (1 pak)** in een beslagkom. Voeg het citroen-water toe. Roer het geheel met een pollepel of een mixer met deeghaken tot een glad beslag.

Laat het beslag in de kom, afgedekt met plastic, ca. 45 min. rijzen bij kamertemperatuur. Roer het beslag tijdens het rijzen en bakken niet meer door.

2. Bak citroen-oliebollen

Laat in een diepe pan of friteuse de olie heet worden, totdat er iets damp afkomt (ca. 190 °C).

Vorm met twee lepels of een oliebollentang (ijstang) bolletjes beslag. Laat de bolletjes in de hete olie glijden en dompel ze even onder. Bak de oliebollen in circa 3-4 min. rondom goudbruin.

Neem de oliebollen met een schuimspaan uit de olie. Laat ze in een vergiet of op keukenpapier uitlekken.

3. Meringue maken

Leg een (suiker)thermometer klaar. Doe de **suiker (100 g)** en **water (40 g)** in een pannetje. Zet de thermometer in het pannetje. Verwarm de massa tot een temperatuur van 120°C.

Splits ondertussen eventueel de eieren (zorg dat er daarbij geen eigeel in het eiwit terecht komt, hierdoor zal het eiwit niet stijf worden). Het eigeel wordt niet gebruikt in dit recept.

Doe het **eiwit (50 g)** in een kom. Zorg ervoor dat alles vetvrij is. Dit kun je gemakkelijk doen door de kom met wat azijn of citroensap schoon te maken.

Klop vervolgens de eiwitten op met een mixer met gardes. Begin met het opkloppen van het eiwit als het suikerwater 110°C is. Voeg nog wat **suiker (10g)** toe als het eiwit wit begint te worden.

Haal het suikerwater van de warmtebron zodra de temperatuur 120°C is. Zet de mixer zachter en giet vervolgens het hete suikerwater voorzichtig bij het opgeklopte eiwit. Mix op de hoogste stand. Blijf mixen tot het schuim is afgekoeld, de kom voelt dan nog wel wat warm aan.

4. Serveer je oliebollen met citroen en meringue

Doop de oliebollen in de merengue en trek er een mooie piek aan. Brand de oliebollen af met een crème brûlée brander.