

Platte oliebolletjes 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 oliebolletjes in 3-4 minuten gaar en rondom goudbruin.

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

4. Serveren

Serveer met de sinaasappelsiroop en een handje walnoten.