

# PIETS UNIEKE OLIEBOLLENRECEPT



**Oud&Nieuw zonder oliebolle, dat kan natuurlijk niet. En het leukst is om ze zelf te bakken. Wil je je familie en/of vrienden echt verrassen? Volg dan het unieke oliebolle recept van onze art director, Piet!**

**Stap 1:** Doe op tijd inkopen in verband met de drukte tijdens de feestdagen. Koop een aantal pakken Koopmans oliebolle mix, de nodige krenten en rozijnen (zie verpakking) en voor de special touch per pak 2 (als het grote zijn) of 3 (als het kleine zijn) goudrenetten. Vaak bak ik zelf te veel (met een pak of 3-5 ben je lekker een middagje bezig), maar er is altijd wel een oudere buurman of -vrouw die er ook wel een paar lust. Altijd leuk om er wat weg te geven en een glimlach terug te krijgen!

**Stap 2:** Zoek op oudejaarsdag de perfecte omgeving om te bakken (het liefst bij vrienden ivm de lang hangende geur) of buiten. Maar doe het vooral samen, dat is natuurlijk altijd leuker. Maak er een feestje van en zet de O<sub>2</sub>-eindejaarslijst lekker hard aan.

**Stap 3:** Nu gaan we beginnen! Laat de krenten en rozijnen ongeveer 10 min wellen in warm water. Giet ze daarna af en dep ze droog met keukenpapier. Nu ga je de appels snijden. Schil ze eerst en verwijder het klokhuis goed; niemand houdt van stukjes klokhuis in oliebolle en dat geldt trouwens ook voor zelfgemaakte appeltaart. Versnipper de appel in kleine stukjes alsof je een salade maakt.

**Stap 4:** Pak de (eerste) Koopmans oliebolle mix erbij en maak het klaar volgens de gebruiksaanwijzing op het pak. Doe de krenten, rozijnen en appel erbij en goed roer goed door. Doe het beslag afgedekt in de kom en plaats het met een natte theedoek 45 min in een voorverwarmde oven op 50 graden, zodat het gaat rijzen. Oja, wel handig om de pan met zonnebloemolie alvast lekker langzaam op een temperatuur van 180-190 graden te laten komen. En houd je niet van het schoonmaken van een fornuis, doe net als in je studententijd gewoon aluminiumfolie over de gasplaat: lekker makkelijk schoonmaken als je klaar bent.

**Stap 5:** En dan kan het 'bakfeest' beginnen.. zorg voor een bakje met warm water en 2 opscheplepels. Haal de beslagkom uit de oven, schep met de 2 lepels een mooi bolletje op één van de lepels en hop: de pan in. Laat ze even rustig gaar worden en tik ze even met de lepel aan om ze (bijna vanzelf) te laten draaien voor de ander kant. Bak ze in 3-4 min lekker goudbruin. Wel belangrijk om tussendoor de temperatuur van de olie een beetje in de gaten te houden met een keukenthermometer. Haal ze met een tang uit de pan en leg ze in een schaal met keukenpapier, om ze even uit te laten lekken. Een beetje deppen kan geen kwaad.

**Stap 6:** Natuurlijk kun je niet wachten om er eentje te proeven. Let op, ze kunnen nog best heet zijn.

**Stap 7:** En genieten maar van de eerste oliebolle! Lekker op een bord met een lading poedersuiker eroverheen, zoals het hoort. Een perfect einde van het oude én een heerlijk begin van het nieuwe jaar, want ook koud zijn ze de volgende dag nog heerlijk. Misschien nog wel lekkerder!