



Glutenvrij hoort erbij!

Oliebollen



Ingrediënten

500 gram glutenvrije witte broodmix (bijvoorbeeld Twello's van le Poole)

80 gram krenten

150 gram rozijnen (evt. een handje sukade)

400 ml lauwe melk

1 ei

3 eetlepels crème fraîche

1 goudreinet geraspt

21 gram droge gist (= 3 zakjes, bijvoorbeeld Dr. Oetker en Bruggeman zijn glutenvrij)

1 theelepel zout

Geraspte schil van 1 citroen en een eetlepel sap

En ook nog:

Frituurpan zonder zichtbaar verwarmingselement

Mixer met kneedhaken

2 à 3 liter zonnebloemolie (ligt aan de grootte van de pan)

Bereiding

- Was de krenten en rozijnen en dep ze goed droog.
- Doe ze in een zeef en schud er een eetlepel meel door.
- Meng het meel, zout en gist goed door elkaar.
- Melk er door mixen, daarna ei en crème fraîche.
- Mix circa 5 minuten tot je een mooi egaal en soepel deeg hebt.
- De krenten, rozijnen, appel en citroen erdoor mixen.
- Dek de kom af met ingevet plastic huishoudfolie.
- Laat het deeg circa 1 een uur rijzen in een oven van 40 graden (of op een warme plaats).
- Verwarm de zonnebloemolie in een schone frituurpan tot 175 graden
- Met 2 eetlepels bolletjes pakken en in de hete zonnebloemolie circa 8 minuten bakken tot ze mooi goudbruin zijn.
- Als ze niet uit zichzelf omdraaien dan na circa 4 minuten de bollen keren met een vork.
- Schep de oliebolletjes uit de olie en laat ze uit lekken op keukenpapier.
- De volgende dag(en) zijn ze weer erg lekker als je ze 5 minuten verwarmt in een oven van 175 graden.

