

# HARTIGE OLIEBOLLEN MET SPEK, KAAS EN UIEN



CATEGORIE OLIEBOLLEN & APPELBEIGNETS

## INGREDIENTEN

- 1 pak Diamant Natuurlijk
- 500 gram Bloem
- 7 gram Gedroogde gist
- 500 ml Melk
- 1 eetlepel Suiker
- 1 stuk Ei
- 125 gram Spekjes
- 2 stuks Uien
- 125 gram Geraspte kaas

## BEREIDINGSWIJZE

- > Meng in een kom 100ml melk met de gist en de suiker. Laat 10 minuten staan.
- > Klop in een kom de bloem met een snuf zout, het gistmengsel, de rest van de melk, het ei tot een glad beslag.
- > Dek de kom af met een theedoek en laat het beslag op een warme plek circa 1 uur rijzen tot het volume is verdubbeld.
- > Pel en snipper de ui. Verhit een koekenpan en bak de spekjes in 10 minuten knapperig, bak de laatste 3 minuten de uien mee. Laat iets afkoelen en roer dan samen met de geraspte kaas door het beslag.
- > Schenk een laagje **Diamant Natuurlijk** (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Schep met behulp van 2 eetlepels of een ijslepel het beslag voorzichtig in de pan. Frituur de oliebolletjes in de hete olie aan beide zijde in ongeveer 6 minuten gaar en goudbruin, laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje. Frituur ongeveer 4 oliebolletjes tegelijkertijd zodat ze mooi rond blijven en luchtig worden.
- > Verdeel de oliebolletjes over een mooie schaal en serveer met chilisaus.

**Tip:** Garneer met bieslook