



*Bijzondere wijn
met een verhaal*

Oliebollen

Ingrediënten (± 20 oliebollen)

- 500 g bloem
- 7 g droge gist
- 500 ml lauwarme melk
- 1 ei
- 2 el witte basterdsuiker
- snuf zout
- 1 liter zonnebloemolie (om in te bakken)
- Poedersuiker

Bereidingswijze

1. Maak het beslag

Voeg de gist en suiker aan de lauwarme melk toe en roer door. Laat dit 5-10 minuutjes staan, de gist zal gaan borrelen. Voeg de bloem en het zout samen in een kom, roer door en voeg het ei toe. Giet terwijl je mixt het melkmengsel erbij. Blijf mixen tot een glad beslag.

2. Laten rijzen

Dek de kom af met vershoudfolie en laat 45-60 minuten rijzen op een warme plek, tot het in volume verdubbeld is.

3. Bakken

Verhit de zonnebloemolie in een diepe pan tot 180°C. Schep met twee lepels (of een ijslepel) bolletjes deeg in de olie en bak 4-6 minuten tot goudbruin. Keer ze halverwege om. Leg de oliebollen in een vergiet bekleed met keukenpapier, het papier neemt overtollig vet op.

4. Maak het af

Serveer op een schaal met een servet, bestrooi royaal met poedersuiker en serveer warm.

Wijn & spijs

L'Unanime heeft zachte briochetonen en een elegante mousse die prachtig contrasteert met de warme, knapperige (vette 😊) oliebol. De fijne zuren **frissen het geheel op**, waardoor zelfs de laatste oliebol luchtig blijft smaken.