

Home-made olieballen uit een Dutch oven op de BBQ

👤 6 personen

🕒 2.5 uur



Gevorderd

Ingrediënten & benodigdheden

Voor de olieballen:

- 500 ml lauwwarme melk
- 1 zakje instant gist (7 gr)
- 4 el lichte basterdsuiker
- 500 gr bloem
- 1 ei
- 150 gr krenten of rozijnen
- Poedersuiker

Benodigdheden:

- BBQ, volledig direct / half indirect op 180-200 graden
- Mengkommen
- Garde
- Ijsschep of lepels
- Bedraadde kernthermometer

Voor de bereiding:

- 1.5 á 2 liter zonnebloemolie of arachideolie om te frituren.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal



www.kolenboertje.nl

- Verwarm de melk tot lauwwarm (niet heet). Roer de basterdsuiker erdoor en voeg de gist toe. Laat 5 tot 10 minuten staan tot je activiteit ziet.
- Doe de bloem en het zout in een grote kom. Voeg het ei toe en schenk de melk met gist erbij.
- Roer stevig tot je een dik, plakkerig beslag hebt. Dit hoeft niet glad als cakebeslag, wel goed gemengd.
- Spatel de krenten erdoor.
- Dek de kom af en laat het beslag 60 tot 75 minuten rijzen op een warme plek tot het duidelijk luchtiger is.
- Steek de kamado aan en stabiliseer op 180 tot 200 °C (direct of half direct).
- Zet de Dutch oven in de BBQ en vul met olie.
- Breng de olie rustig naar 175 tot 185 °C. Neem hier de tijd voor, gietijzer warmt traag maar blijft daarna mooi stabiel.
- Schep met twee lepels of een ijsschep porties beslag in de olie. Bak niet te vol, zo zakt je olietemperatuur minder hard in.
- Bak de olieballen 4 tot 6 minuten, keer halverwege, tot ze diep goudbruin zijn en mooi opgedreven blijven.
- Laat uitlekken op een rooster of keukenpapier en serveer direct met poedersuiker.

