

Wat te doen met de ouwe oliebol?

Nee, niet weggooien! Er zijn zulke lekkere dingen van 'overbollen' te maken.



Eerst wat #van-kop-tot-kont-kok tips:

Tip 1: olieballen kunnen bewaard worden in de vriezer. Nee, niet tot oudejaarsavond 2021 maar wel een aantal weken. Je hoeft dus niet meteen alles op te maken.

Tip 2: hieronder staan wat lekkere overbolrecepten. Maak ze en ga er de buurt mee in. Deel uit, maak mensen blij, maak vrienden. Eten verbindt !

Recept 1: hartige 'overbol-cake' van olieballen & kaaskruidels

Dit is een hartige variant van de wellicht al bekende zoete versie van een oliebolcake/pudding

Ingrediënten:

500 gram overgebleven olieballen

75 gram kaas maar meer kan ook als je dat lekker vindt.

Neem bv overgebleven kaasblokjes van gisteren of 'kontjes' van kaas. Alles kan.

Fruit: bv appel of peer maar wat echt heel lekker is : wat boerenjongens (2 eetlepels) & boerenmeisjes (3 stuks) of gedroogd fruit geweld in wat wijn

50 gram boter, gesmolten maar niet warm

2 eieren

Kruiden zoals wat look of peterselie naar eigen smaak

Bereiding:

Verwarm oven voor op 150°. Snijd de oliebollen in kleine stukken en doe ze in een bak. Doe er de gesneden boerenmeisjes & - jongens bij en gebruik ook wat van de brandewijn/welvocht. Belangrijk: de stukjes oliebol moeten weken in wat vocht. Wil je het frisser? Gebruik dan wat verse zure appel en/of peer. Rasp de kaas erbij. Gebruik kruiden zoals bv. gedroogde daslook, bieslook en/of peterselie. Klop in een andere bak de eieren los en giet de boter daarbij. Roer goed elkaar roeren en dan bij het oliebolmengsel gieten. Als je niet erg zoute kaas gebruikt voeg dan nog wat peper & zout toe. Doe het mengsel in een met iets olie ingevette vorm en vet ook een bakpapiertje in dat op de vorm moet komen liggen. Baktijd ca 45 minuten. Check met een prikker of het gaar is. Als je het bruiner wilt dan de oven op 185° en nog ca 5 minuten extra bakken. Vet (afhankelijk van de vetheid van de gebruikte kaas) eraf gieten en laat afkoelen alvorens de vorm te storten.

Recept 2:

Crostini's van oliebol:

Snijd heel dunne plakken van oliebol. De kleine 'oliebolkontjes' niet wegdoen: daar volgt nog een recepttip voor. Bestrijk een ovenplaat met kruidige olie bv een olie met daarin wat gedroogde kruiden zoals peterselie, bieslook & knoflook. Leg de oliebolplakken erin en bestrijk ze met de olie. Even de tijd nemen om de olie te laten intrekken. Verwarm ondertussen een oven voor op 185° en bak de crostini's in wording 6 a 7 minuten; net zolang tot ze bruin krokant zijn. Laat ze uitlekken op keukenpapier. Als ze afgekoeld zijn, zijn ze helemaal heerlijk krokant. Crostini's zijn, op droog keukenpapier, bewaarbaar in een goed afsluitbare box. Mochten ze wat slap worden kun je ze gewoon weer even 'oppiepen' in een oven.

Oliebolcrostini's da's lekker maar kan er ook wat op?

Nou, wellicht is er wat over van de oudjaarsavond-hartigheden zoals wat paté, salades, kaas, zalm of andere vis. Het hoeft niet veel te zijn; je kunt er snel wat crostini's mee beleggen & garneren.

3: Olieboltosti kaas! Of Hawai.

Of wat je maar wilt. Echt zo heerlijk. Probeer het maar: dunne plakken beleggen en minitosti maken.

4 Kruidels van oliebol

Maal of snijd de oliebolkontjes heel klein en bak ze in de 150° oven krokant. Zo lekker bij desserts, in de ontbijtyoghurt of zelfs bij een stampot. Als de kruidels zijn afgekoeld zijn ze goed bewaarbaar mits droog en goed afgesloten

En die erzitgeenbubbelmeerin-champagne?

Maak er met geleisuiker wijngelei van! = zo superlekker bij bv paté. Gelei, in een steriele pot met deksel gedaan, is ook goed houdbaar in de koeling.