**Smoutebollen**

25 g boter

25 cl melk

15 g verse gist

200 g patisseriebloem

1 ei

zout

bloemsuiker

Zorg voor melk, boter en een ei op kamertemperatuur. Weeg alle ingrediënten zorgvuldig af. Zeef de bloem. Brokkel de verse gist in een maatbeker en schenk er de juiste hoeveelheid melk bij. Roer het mengsel met een garde, zodat de gist oplost in de melk. Schenk de melk met de opgeloste gist bij de bloem en meng alles met de garde.

Smelt de boter. Scheid het eiwit en de dooier. Meng de dooier en de gesmolten boter onder het beslag van bloem en melk.

Klop het eiwit tot een stevig schuim. Spatel het eiwitschuim onder het beslag. Als het beslag te vast is, mag je nog een scheutje melk toevoegen.

Strooi een snuif zout in het beslag. Verhit de friteuse op 180 tot 190°C.

Neem met een kleine pollepel een portie van het beslag en giet dat beslag in één keer in het hete frietvet. Bak niet te veel oliebollen tegelijk, zodat ze niet aan mekaar kleven. Bak de smoutebollen goudbruin. Draai ze tijdens het bakken even om.

Leg een servet of een vel keukenpapier in een serveerschaal en laat de bollen uitlekken. Bepoeder royaal met bloemsuiker.