



Loukoumades: Griekse honingballetjes

Luchtige, gefrituurde deegballetjes overgoten met honing en kaneel. Een zoete Griekse traktatie die je best warm serveert, vers uit de frituur.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
70'	20'	4	Dessert

Ingrediënten

300 g bloem
7 g gedroogde gist
250 ml lauw water
1 kl suiker
1/2 kl zout
zonnebloemolie om te frituren
150 g vloeibare honing
1 kl gemalen kaneel
50 g gehakte walnoten

Bereidingswijze

1. Los de gist en de suiker op in het lauwe water en laat het mengsel 5 minuten staan tot het begint te schuimen.
2. Meng de bloem met het zout in een ruime kom. Giet er het gistmengsel bij en roer alles tot een glad, kleverig beslag.
3. Dek de kom af met vershoudfolie of een vochtige keukenhanddoek en laat het beslag 1 uur rijzen op een warme plek tot het in volume verdubbeld is.
4. Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan of frituurpan tot 170 graden. Gebruik een keukenthermometer om de temperatuur te controleren.
5. Doop een eetlepel even in koud water en schep kleine bolletjes beslag in de hete olie. Frituur ze in porties van 6 tot 8 stuks zodat de olietemperatuur op peil blijft.
6. Frituur de loukoumades 3 tot 4 minuten, draai ze regelmatig om, tot ze rondom goudbruin en gaar zijn. Laat uitlekken op keukenpapier.
7. Schik de loukoumades op een schaal, overgiet ze royaal met honing en bestrooi met kaneel en gehakte walnoten. Serveer onmiddellijk.

Tip

Werk in kleine porties en laat de olie telkens herstellen tot 170 graden tussen de porties door. Zo blijven de loukoumades luchtig en worden ze niet vet. Eet ze zo snel mogelijk: afgekoeld worden ze taai.

Lekker met

Serveer de loukoumades als dessert of als zoete snack bij de koffie.

Dranktip

Een Griekse freddo espresso of een glas zoete Muscat past uitstekend bij deze honingballetjes.