



“GLOBI” GRIESMEEL BOLLETJES

Wist u dat er al in de
oudheid deeg gefrituurd
werd ? Het oudste recept
voor ‘oliebollen’ geeft
Marcus Porcius Cato
(234-149 voor Chr.) ons
in zijn *De*
Agricultura (Over de
landbouw).

Het werk dateert uit de tweede eeuw voor Chr. en is mogelijk van Griekse
oorsprong. De oliebolletjes worden “*Globi*”, oftewel *Bollen* genoemd. Het zal
best interessant zijn om zo iets eens te proeven. Hier komt een erg oud
recept :

Benodigdheden voor 30 kleine “ globi”oliebolletjes van griesmeel gemaakt

Nodig :

- * 150 gram griesmeel
- * 200 ml warm water
- * 200 gram ricotta kaas
- * olie om in te frituren
- * kommetje honing
- * maanzaad

Bereiding :

1. Verwarm de olie tot 180 graden.
2. Doe het griesmeel in een kom en giet het warme water erop. Laat even staan en roer het dan door tot het een kruimelig deeg wordt. Roer de ricotta los en vermeng het met het griesmeel tot het een glad deeg is.
3. Vorm er met twee theelepels bolletjes van en laat deze direct in de olie glijden. Bak de bolletjes in circa 3 minuten gaar en goudbruin. Laat ze uitlekken op keukenpapier.
4. Leg de globi op een schaal en drup er flink honing over. Strooi er als laatste royaal het maanzaad over.
5. Warm en knapperig zijn ze het lekkerst.

Met een hartelijke groet van Tienieke ☺