

Recept van de dag

**NAGERECHT,
CA. 6 PERSONEN**

rest oliebollen

boter om te

bestrijken

3 grote eieren (XL)

2,5 dl slagroom

1 eetlepel honing

2,5 dl melk

Oliebollen-ovenshotel

Genoeg oliebollen gegeten afgelopen dagen, maar zijn er nog wel enkele over? Met deze ovenshotel zijn ze in 1 keer op. Serveer de oliebollenshotel na een lekker stevig gevulde groentesoep om alle calorieën te compenseren.

Schenk dit over de plakjes oliebol uit en plaats de ovenschaal in de oven. Bak ca. 50 minuten, schakel de oven dan uit en laat nog een minuut of 10 staan. Serveer de oliebollenovenschotel warm en bestrooi eventueel met poedersuiker.

Snijdt de oliebollen in plakken. Verwarm de oven voor op 175 °C. Vet een (rechthoekige) ovenschaal in met boter. Leg de plakjes oliebol elkaar licht overlappend in de ovenschaal. Klop de eieren los met de slagroom, een lepel honing en de melk.

Voor het ei-roommengsel over de schotel wordt uitgeschonken, kunnen de plakjes eventueel bestrooid worden met een restje grof gehakte walnoten of amandelen.

**JANNY VAN
DER HEIJDEN**

Van Heel Holland Bakt

