



SMOUTEBOLLEN MAKEN IN KOOLZAADOLIE



Wout van Doninck - Het rijzend kraampje

Smoutebollen

De smoutebollen van Wout 'Smout' Van Doninck uit Lille worden gemaakt volgens het **familierecept** van zijn grootouders. Het gaat hier om het klassieke recept van smoutebollen uit het boek van de Boerenbond, waaraan er enkele 'geheime' ingrediënten werden toegevoegd.

Als alle ingrediënten zijn samengevoegd, wordt het deeg gekneed. Daarna moet het deeg ongeveer twee uur rijzen. Het proces wordt soms versneld door het beslag op de verwarming of in de zon te zetten.

Als het deeg gerezen is, kan het gebakken worden in olie. Wout maakt in zijn 'Rijzende Kraampje' gebruik van **koolzaadolie of smout**. Hij koopt zijn olie bij slagmolens zoals in Lille en Hoogstraten. Daar wordt 'smout' nog steeds gewonnen uit koolzaad via een oud ambachtelijk en indrukwekkend proces.

Het **type olie** dat gebruikt wordt, maakt het **verschil tussen een smoutebol en een oliebol**. Smoutebollen worden dus gebakken in smout, terwijl oliebollen worden gebakken in frituurolie. Hierdoor zijn oliebollen veel vettiger. Hoewel op de kermis vaak oliebollen worden verkocht, worden ze door iedereen smoutebollen genoemd. Oliebollen zijn goedkoper om te maken, omdat frituurolie aanzienlijk minder kost.

De ketel waarin de smoutebollen gebakken worden, moet goed gevuld zijn met olie. De bollen moeten als het ware '**dansen in de olie**'. Als de ketel op het gasvuur staat, mag het deeg erin. Om de smoutebollen hun typische ronde vorm te geven, neemt men een schep deeg met twee lepels. "**Als er een staartje aan de bol hangt tijdens het bakken, heb je hem perfect gevormd**".

Het Rijzend Kraampje Van Wout Smout

Wout was van kindsbeen af te vinden in en rond **de slagmolen van Lille**, die op het domein van zijn grootouders stond. Na zijn huwelijk met Yo, bleef hij bij zijn nonkel op de boerderij wonen. Omdat de molen steeds meer in verval raakte, geraakte, drong een **restaurant** zich op. De familie kwam met het plan om de molen maandelijks open te stellen en daarbij een biertje en **ambachtelijke smoutebollen aan te bieden in een tent ernaast**. De restauratie was na 15 jaar voltooid, waarna het jonge gezin naar Poederlee verhuisde en de smoutebollen achter zich lieten.

Maar niet voor heel lang want in 2015 haalden ze het deeg en de olie terug boven om geld in te zamelen voor hun dochters die op jamboree wilden gaan. Sindsdien bakten Wout en Yo ook af en toe smoutebollen op verjaardagsfeestjes bij vrienden. Dat was de start van het echte 'Wout Smout' avontuur. Toen Bartel Van Riet hen vroeg om aan 'den Herberg' in Grobbendonk smoutebollen te komen verkopen, werd er niet lang getwijfeld. Twee jaar lang konden bezoekers smullen van dit lekkers aan 'het Rijzend Kraampje van Wout Smout'. Ze knapten een oude caravan op, de leerlingen van het Kosh ontwierpen een logo en de rest volgde vanzelf.

Het **kraampje** reist nog steeds rond langs **verschillende (ambachten)marktjes**. Je kan de heerlijke smoutebollen ook nog proeven in hun **eigen tuin** in Poederlee.



INZENDER

Wout van Doninck
Het rijzend kraampje
<http://www.facebook.com/WoutSmout/>



LOCATIE

2275 Poederlee/Lille



THEMA

Eten en drinken
Ambacht, vakmanschap en techniek



TREFWOORD

#eten #ambacht