

# Rempejek Katjang (Pittige rijstemeelkoekjes met pinda's)

*Lekker authentiek Indonesisch recept voor als tussendoortje of bij een feestje!*  
*Snack voor 4 personen*

Bereidingstijd: 30-60 minuten

Kooktechniek: Bakken, evt. frituren

Soort gerecht: Bijgerecht

Hulpmiddelen: Vijzel of food-processor  
Koekenpan (wok/wadjan) of frituurpan voor het bakken van de koekjes

## Ingrediënten

250 gr rauwe pinda's met vlies  
1 eetl. gemalen amandelen  
100 gr ketanmeel (= kleefrijstemeel)  
100 gr bloem  
100 ml kokosmelk (of ¼ blok santen + 100 ml water)  
arachideolie (pindaolie)  
(evt. 1 geklopt ei als bindmiddel)

## Boembloe ingrediënten

2 theel. ketumbar  
1 theel. djinten  
1 theel. kentjoer  
2 sjalotjes  
2 teentjes knoflook  
2 djerok peroetblaadjes  
1 theel. koenjit  
1 eetl. sambal badjak  
2 theel. zout  
1 theel. zwarte peper  
1 eetl. arachideolie (voor het maken van de boembloe – als laatste toevoegen)

## Bereiding boembloe

1. Wrijf of maal de ingrediënten voor de boembloe fijn tot een pasta in een vijzel, food-processor of met een staafmixer.

## Bereidingswijze

2. Meng de boembloe met rijstemeel en de bloem. Roer de kokosmelk met scheutjes tegelijk door het bloemmengsel tot een glad, smeug beslag (een dik pannenkoekenbeslag, evt. een ei toevoegen en/of wat water).
3. Voeg dan de pinda's toe en roer dit goed door elkaar
4. Verhit in een grote koekenpan de olie (niet al te heet!!) en bak van het beslag er 'pollepelgewijs' dunne ronde koeken van (ruwweg 3 per pan)
5. Bak de koeken knapperig en goudbruin aan beide kanten in ongeveer 5 min!
6. Laat ze uitdruipen op keukenpapier

## Alternatief

7. Of bak de koeken in de oven
8. Het deeg uitduwen op bakpapier en bakken op 180°

## Serveertips

Kan als aperitief of als bijgerecht geserveerd worden bij de rijsttafel. Rempejek katjang wordt ook vaak gegeten bij gado-gado.

