Voor het CGD-diner zullen we dit gerecht bij de Toko kopen om een indruk te krijgen. Men kan dit nadien dan zelf thuis bereiden.

Rempejek Katjang

Pittige rijstemeelkoekjes met pinda’s

Bereidingstijd: 30-60 minuten

Kooktechniek: Bakken, evt. frituren

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of food-processor

 Koekenpan (wok/wadjan) of frituurpan voor het bakken van de koekjes

Ingrediënten

250 gr ongepelde, ongezouten pinda's

1 eetl. gemalen amandelen
100 gr rijstemeel
100 gr bloem
100 ml kokosmelk (of ¼ blok santen + 100 ml water)

arachideolie (pindaolie)

Boemboe ingrediënten

2 theel. ketumbar
1 theel. djinten
1 theel. kentjoer
2 sjalot
2 teentjes knoflook

2 djeroek peroetblaadjes

1 eetl. sambal badjak

2 theel. zout

1 theel. zwarte peper

Bereiding boemboe

Wrijf of maal de ingrediënten voor de boemboe fijn tot een pasta in een vijzel of food-processor.

Bereidingswijze

Meng de boemboe met rijstemeel en de bloem. Roer de kokosmelk met scheutjes tegelijk door het bloemmengsel tot een glad, smeuïg beslag. Roer dan de pinda's door het beslag en roer het flink rond om de pinda’s goed te verdelen.
Verhit in een wadjan de olie en bak van het beslag dunne ronde koekjes (verhit steeds een beetje olie in een koekenpan en schep steeds een lepel van het beslag in de pan. Laat er bij niet al te grote hitte dunne, knapperige ronde koeken van bakken. Bak de koekjes ook aan de andere kant en laat ze op keukenpapier uitlekken).

Serveertips

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

Het recept is niet zo eenvoudig als het op het eerste blik lijkt. Je moet er een beetje geduld mee hebben.

 