



## Glutenvrij hoort erbij!

### Rempejek Katjang

#### Ingrediënten

Klappermelk (te koop in toko of zelf te maken van 2 ons geraspte kokos)  
250 gram rijstemeel  
3 tenen knoflook  
4 à 5 theelepels ketoembar  
1 theelepel koenjit  
3 kemirienoten  
evt. djintan  
1 eidooier  
zout  
katjangs (toko)

#### Bereiding

- Maak de knoflook samen met de kemirienoten, ketoembar en koenjit fijn in de vijzel of met de keukenmachine.
- Het rijstemeel mixen met het kruidenmengsel, de klappermelk, de eidooier en het zout tot het een vrij dun deeg wordt, dat als een smal lint van de lepel afloopt.
- Een flinke laag olie verwarmen in de wok, niet te heet.
- Telkens een kleine pollepel of juslepel half vullen met het deeg, een handvol katjangs erbij, en dit voorzichtig langs de rand in het vet laten glijden.
- Als ze goudbruin zijn voorzichtig met de schuimspaan uit de olie nemen en laten uitlekken op een stuk keukenrol.
- Deze koekjes zijn wekenlang houdbaar als u ze in een goed gesloten trommel bewaart.

Dit is een origineel recept uit Java, waar deze koekjes gegeven worden als hartige versnapering bij een glas wijn of bij een Indische maaltijd.

