**Ajam nanas (kip met ananas uit de slowcooker)**

Ingrediënten:

500 gram kipdijfilet

1 winterpeen

1 rode paprika

2 grote of 3 kleine rode uien

groot blik ananasblokjes + sap voor de saus

eetlepel maïzena

klein blikje tomatenpuree

zout

peper

groentebouillonblokje

olie om in te bakken

Nodig voor de saus:

sap van het blik ananas (150 ml)

½ eetlepel sambal badjak

1 eetlepel citroensap

1 koffielepel knoflookpasta

1 theelepel gemberpasta

1 eetlepel honing

1 theelepel Thaise vissaus

25 milliliter water

½ theelepel vers gemalen zwarte peper

Bereiding:

Snijd de kip in even grote blokjes, doe ze in een kom, bestrooi ze met zout, peper en een eetlepel maïzena en zet dit weg. Snijd vervolgens de groenten in reepjes. Giet de ananasblokjes af en vang het vocht op in een kom. Voeg alle andere ingrediënten voor de saus erbij en roer door. Verhit wat olie in een koekenpan en bak hierin de kip op hoog vuur totdat deze bruin is. Doe de kip vervolgens over in de slowcooker. Leg nu de rauwe gesneden groenten en de stukjes ananas op de kip in de slowcooker en strooi hierover een verkruimeld groentebouillonblokje. In dezelfde koekenpan bak je de tomatenpuree aan. Voeg vervolgens de saus toe en verwarm dit tot de tomatenpuree is opgelost. Proef of de smaak van de saus naar wens is en voeg indien nodig nog iets toe. Schenk de saus over de kip en groenten in de slowcooker en meng het geheel even door elkaar. Doe de deksel op de pan en zet de slowcooker voor 3,5 – 4 uur op low. Als de kooktijd verstreken is, controleer dan of de wortel zacht genoeg is geworden. De saus kun je eventueel wat binden. Lekker met zoetzure komkommer, rijst en kroepoek.