**Hong Kong Char Siu uit de slowcooker**

Ingrediënten:

700 gr schouderkarbonade, heel laten

3 cm verse gember, geraspt of 2 theelepels gemberpasta

3 teentjes verse knoflook, fijn gehakt

1 tl Chinese vijfkruidenmix

1 tl witte peper, uit de molen

3 tl tomatenpuree

3 el zwarte sojasaus

3 el lichte sojasaus

3 el Chinese rijstwijn

6 el Hoisin saus

3 tl sesamolie

6 el honing

Bereiden:

Avond van tevoren: meng alle ingrediënten voor de marinade goed door elkaar. Leg de karbonades hierin (zorgen dat alles goed in de marinade ligt) en laat een nachtje laten marineren. Zet de volgende dag de slowcooker low en laat de karbonades 4 tot 5 uur garen. Daarna kun je de saus een beetje binden met bindmiddel. Serveren met witte rijst en een groenten- of paddestoelengerecht.