**Honing soja kip uit de slowcooker**

Nodig:

500 gram kipdijfilet in blokjes

2 rode uien in halve maantjes gesneden

koffielepel knoflookpasta

halve theelepel gedroogde chiliflakes

150 milliliter water

½ groentebouillonblokje

125 milliliter honing

50 milliliter sojasaus van kikkoman

1 theelepel mosterd

75 milliliter tomaten passata (een restje bewaar je in de koelkast of vriezer)

2 eetlepels (rijst) olie

kneepje citroensap

snufje vers gemalen zwarte peper

maizena

Bereiding:

Snijd de uien in halve maantjes en leg deze op de bodem van de slowcooker. Maak nu in een kom een saus van de rest van de ingrediënten (behalve de maizena) en meng dit goed door elkaar. Leg de rauwe kip in de slowcooker en giet de saus eroverheen. Schep het door elkaar en zet de slowcooker op high voor minimaal 3 uur of low voor 5 uur. Laat hierna nog even zonder deksel pruttelen zodat de saus wat indikt. Daarna met de maizena nog wat dikker maken.