**Pindakip uit de slowcooker**

Nodig:

600 gram kipdijfilet

2 gesnipperde uitjes

8 eetlepels pindakaas

4 eetlepels zoete chili saus

200 ml kokosmelk

2 eetlepels rode curry pasta

3 eetlepels ketjap (manis)

1 eetlepel sesamolie

3 tenen knoflook

zout en peper naar smaak

1 theelepel zwarte peper

Voor de garnering: gebakken uitjes en geroosterde sesamzaadjes

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de slowcooker en zet hem 4 uur op low. Na 4 uur valt de kip al helemaal uit elkaar en heeft de saus een prima dikte. Eventueel wat bindmiddel erbij. Lekker met rijst, een gekookt eitje en sperzieboontjes. Kan ook prima op een broodje.