**Procureur in zoetpittige saus uit de slowcooker**

Nodig:

1 stuk procureur van 500- 600 gram

250 ml passata/gezeefde tomaten

½ glaasje droge witte wijn

1 eetlepel paprikapoeder

1 eetlepel oregano

Dessertlepel knoflookpasta

2 middelgrote uien in grove stukken

2 scheutjes worcestersaus

1½ eetlepel sambal

40 gram rietsuiker

2 eetlepels zoute ketjap

1 volle eetlepel sterke mosterd (Dijon)

Klein blikje tomatenpuree

1½ eetlepel pittige chilisaus

Bereiding:

Doe alles, behalve het vlees, in de slowcooker. Roer alles goed door elkaar. Leg het vlees in de saus. Kijk, of het vlees zeker voor de helft in de saus ligt. Schep wat saus over het vlees.

Laat dit dan 6-7 uur op laag of 3-3,5 uur op hoog garen. Draai halverwege het vlees wel een keer om.

Lekker met rijst en zoetzure komkommer.