**Surinaams gekruide kipdrumsticks uit de slowcooker met roti masala kousenband en gebakken krieltjes**

Nodig:

8 Kipdrumsticks

1,5 eetlepel Chans roti masala

2 uien, heel fijn gesnipperd

Koffielepel knoflookpasta

Koffielepel gemberpasta

1 koffielepel sambal

1 theelepel Surinaamse trassi

1 theelepel laospoeder

3 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel ketjap asin

Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

De avond van te voren doe je de kipdrumsticks samen met alle ingrediënten in de pan van de slowcooker en meng goed door elkaar. Dek af en zet in de koelkast. Haal de volgende dag de pan een uur van te voren uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. Zet de slowcooker op low en laat de kip in 4 uurtjes gaar worden. Kook daarna de saus in.

***Roti masala kousenband***

Ingrediënten:

300 gram kousenband

1 ui, fijn gesnipperd

Theelepel knoflookpasta

1 eetlepel Chans roti masala

1 enkel maggiblokje

Zwarte peper uit de molen

Bereiden

Verhit een scheutje olie of braadboter in een koekenpan en fruit hierin de ui tot het glazig is. Voeg de knoflookpasta en de masala toe en fruit even mee. Doe dan een verkruimeld maggiblokje erbij en de kousenband en bak dit terwijl je het regelmatig door roert totdat de kousenband gaar is. Breng op smaak met de zwarte peper.