**Toscaanse kip uit de slowcooker met pasta**

Nodig:

4 kipdijfilets

150 gram spekjes

1 theelepel Italiaanse kruiden

1 theelepel milde paprikapoeder

½ theelepel zwarte peper

*Voor de saus:*

250 ml slagroom (kookroom proberen?)

1 eetlepel maizena

2 teentjes knoflook uitgeperst

½ theelepel zwarte peper

80 gram zongedroogde tomaatjes in stukjes gesneden

40 gram Parmezaanse kaas geraspt of uit een rood potje

100 gram baby spinazie

Bereiding:

Leg de kip in de slowcooker tezamen met de spekjes. Met de kruiden voor de kip door elkaar en strooi dit over de kip. Meng in een kom de slagroom, knoflook, maizena en peper en roer dit goed door. Voeg de Parmezaanse kaas en de zongedroogde tomaatjes toe en roer nog een keer goed door. Giet dit over de kip. Zet de slowcooker voor 3 uur op low. Doe het laatste half uurtje de spinazie erbij en roer dit nog even door. Serveer de kip met pasta.