**Bacon–uienjam uit de slowcooker**

Nodig:

250 gram gerookte bacon/ontbijtspek

2 grote (rode) uien

1 theelepel gemalen komijn

1 theelepel balsamico azijn

2 theelepels honing / maple siroop / ahornsiroop

½ espresso kopje sterke koffie

Bereiding:

Rooster de bacon bruin en knapperig in de contactgrill. Hak/snij de bacon in kleine snippers en snipper de uien fijn. Doe nu alle ingrediënten in de slowcooker, en laat 1 uur op high en 5 uur op low staan.