**Droom van een stoof uit de slowcooker**

Nodig:

500 gram magere runderlappen

2 eetlepels bloem

1 ui

2 tenen knoflook

1 eetlepel sambal

1 eetlepel kerrie

½ dl ketjap manis

1 klein blikje tomatenpuree

2 dl kokosmelk

zout

peper

2 eetlepels olie

Bereiding:

Snijd het vlees in blokjes, hussel dit door de bloem en doe in de slowcooker. Fruit de ui en knoflook aan in de olie in een hapjespan en bak daarna de tomatenpuree nog even mee om de zurigheid te verminderen. Voeg daarna de rest van de ingrediënten toe en warm goed door. Doe dit alles bij het vlees in de slowcooker, even door elkaar roeren. 8 Uur op low laten staan. Lekker met rijst en salade.