# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

**Indisch kippetje uit de slowcooker**

Nodig:

500 gram kipdijfilet in blokjes

Pepertje of sambal

Knoflook

3 eetlepels bruine suiker

4 eetlepels ketchup

3 eetlepels azijn

4 eetlepels ketjap manis

Gesnipperde ui

Rode paprika in blokjes

2 grote blikjes tomatenpuree

250 gram champignons in plakjes

Paprika poeder

Zout

peper.

Bereiding:

Alles bij elkaar in de slowcooker doen en even doorscheppen. Zet 2,5 uur op low en daarna nog 45 minuten op high waarbij je de champignons toevoegt. Eventueel binden als de saus te dun is.