**Jamaicaanse curry met kip uit de slowcooker**

Nodig voor de Jamaicaanse curry kruidenmix:

2,5 eetlepel geelwortel (kurkuma)

1 eetlepel gemalen koriander

1 eetlepel gemalen komijn

2 theelepels All spice/piment

1,5 theelepel peper

2 theelepels gemalen gember

1 theelepel gemalen kruidnagel

2 theelepels mosterdpoeder

2 theelepels gemalen fenegriek (verkrijgbaar bij grotere supermarkten of de toko)

0,5 theelepel cayennepeper

Wat een lijst he! Ik heb echt niks teveel gezegd over de kruidige Jamaicaanse keuken, toch? Gewoon alles door elkaar mengen en klaar is Kees! Door naar de curry.

Nodig voor de Jamaicaanse curry:

3 a 4 kippendijen in grove stukken

olie naar keuze

1 gesnipperde rode ui

1 teen knoflook, fijngehakt

3 (of meer) eetlepels Jamaicaanse curry kruiden

300 ml kokosmelk

300 ml kippenbouillon

1 laurierblaadje

1 eetlepel tomatenpuree

400 gram wortels, geschrapt en in stukken

400 gram sperziebonen

1 theelepel gedroogde tijm

Bereiding:

Meng de kippendij met wat olie en 2 el curry kruidenmix en de knoflook. Laat even marineren. Leg vervolgens de kip in de slowcooker. Meng de kokosmelk met de bouillon, tomatenpuree en de laatste el currymix. Giet dit over de kippendijen en voeg het laurierblaadje toe. Voeg nu de ui, wortel, sperziebonen en de gedroogde tijm toe en roer door elkaar. Zet de slowcooker op high voor 3 uur. Serveer met rijst.