**Kip samba uit de Crockpot**

Nodig:

750 gram kipdijfilet in dunne reepjes.

2 uien, fijn gehakt

2 rode pepers, fijn gehakt

6 teentjes knoflook, fijn gehakt

½ theelepel trassi

½ duim gember, geraspt

1 eetlepel tomatenpuree

3 eetlepels sambal brandal

3 eetlepels dikke ketjap (ABC bijv.)

1 eetlepel bruine of palmsuiker

Sap van halve citroen

Arrow root/bindmiddel

Bereiding:

Zet je pan op sauteren of neem koekenpan. Vul deze met ruim olie. Niet te zuinig. Bak de uien met rode pepers op smaak, voeg dan de trassi, tomatenpuree, gember en knoflook toe en bak kort mee. Voeg de kip toe en bak rondom aan, paar minuten is voldoende. Zet je pan stop. Doe hierbij de sambal, ketjap, citroensap en suiker. Slowcook 3,5 uur op low of gebruik de hogedrukstand voor 7 minuten. Als de saus wat dun is kun je dit binden met biologische arrow root. Dit is een natuurlijk bindmiddel zonder meuk en heeft geen bijsmaak. Ik doe het nog even op een platte schaal onder de grill maar dit kun je ook overslaan en gelijk aanvallen! Heerlijk met rijst en een roerbak van spitskool, peen en boontjes in wat kokosmelk.