**Kip ketjap uit de slowcooker**

Ingrediënten:

1 kilo kippendijen

100 ml ketjap manis

1 cm verse gember of een theelepel gemberpoeder

2 tenen knoflook in stukjes

2 gesneden sjalotjes

2 eetlepels bruine suiker

3 eetlepels sesam olie

2 eetlepels gembersiroop

2 theelepels sambal

1 theelepel knoflookpoeder

1 eetlepel citroensap

Vers gemalen peper en zout naar smaak

1 eetlepel bloem of maizena om de saus te binden

2 gesneden lente uitjes voor de garnering

Optioneel: sperzieboontjes of andere groente om erbij te eten

Bereiding:

De kippendijen, ketjap, gember, knoflook, sjalotjes, bruine suiker, sesamolie, gember-siroop, citroensap, knoflookpoeder en de sambal gaan in de slowcooker. Roer dit even goed door en zet de slowcooker voor ongeveer 3,5 uur op low. Na die tijd haal je de deksel van de slowcooker en roer je het geheel even goed door. Je kunt de saus eventueel nog wat binden. En breng naar wens nog verder op smaak met peper/zout of bijvoorbeeld wat extra sambal of nog een extra scheutje ketjap!