**Kip met 40 teentjes knoflook uit de slowcooker van Francijna**

Nodig:

1 kilo kippendijen, heel gelaten

40 teentjes knoflook (3 bollen), gepeld en kontje er afgesneden

1 grote rode ui, gesnipperd

2 theelepels gerookte paprikapoeder, hot

2 theelepels gerookte paprikapoeder, mild

1 eetlepel bruine basterdsuiker

2 theelepels grof gemalen zwarte peper

1 eetlepel gedroogde tijm

Lekkere olijfolie

2 (vers) gedroogde laurierblaadjes

Bereiding:

Meng alle specerijen goed door elkaar en giet er zoveel olijfolie bij dat het een smeuïg dikke pasta word. Smeer de kippendijen hier goed mee in. Leg de gesnipperde ui en de knoflookteentjes onder in de pan. Leg de gekruide kippendijen daar boven op. Voeg de laurierblaadjes toe en duw ze tussen de kippendijen. Sluit de pan en zet op low. Ik heb ze vijf uurtjes laten garen. Laat het geheel afkoelen. Haal de kippendijen voorzichtig uit de pan. Giet het vocht met ui en knoflookteentjes over in een andere schaal en pureer dit met de staafmixer tot een mooie gladde saus. Ik maakte er een broodje pulled chicken van.Trek de kip uit elkaar. Leg wat slablaadjes op een Italiaanse bol, leg

daar op een paar flinke el pulled chicken. Schep daar over wat van de ui/knoflooksaus.