**Kip met bruine suiker en knoflook uit de slowcooker**

Nodig:

5 kipkarbonades met vel

4 teentjes geperste knoflook

half kopje bruine bastardsuiker

1/3 tl peper

1/2 tl zout

Bereiding:

Doe alle ingrediënten met uitzondering van de suiker in de slowcooker en roer goed door. En mag het wat pittiger, voeg dan wat chilivlokken toe. Zorg ervoor dat de kip met het vel naar boven ligt en strooi de suiker eroverheen. Zet de slowcooker 4 uur op high of 7-8 uur op low. Bij mij was de kip na 7 uur perfect, dit zal per slowcooker misschien iets verschillen. Na de bereidingstijd kun je met een houten pollepel de kip zo uit elkaar duwen. Zie je hoeveel vocht eruit de kip is gekomen? De saus is niet super dik maar dit kun je eventueel nog bereiken door – voordat je de kip uit elkaar plukt – de kip er even uit te halen en er wat maïzena met water doorheen te roeren. Even proeven en eventueel nog wat op smaak brengen met wat extra peper en zout.

Lekker met rijst en bijvoorbeeld wortelen, broccoli, sperzieboontjes. Maar ook op een broodje.