**Kip met sambal en tomaat uit de slowcooker**

Ingrediënten:

400 – 500 gram (biologische) kiphaasjes of filet

2 eetlepels maizena

25 mililiter sojasaus

25 tot 30 mililliter ketjap manis (kijk hier welke ketjap ik gebruik)

50 mililliter water

100 mililliter tomatenblokjes

1 theelepel (appelcider) azijn

1 (thee) lepel sambal oelek naar smaak

vers geraspte gember (ongeveer 1 centimeter)

1 flinke teen knoflook geraspt

2 bosuitjes

1 limoenblad (djeroek poeroet)

vers gemalen zwarte peper

Bereiding:

Snijd de kip in blokjes en doe deze samen met de maizena in een plastic ziplock zakje. Schud dit goed door elkaar zodat de kip met de maizena wordt bedekt. De maizena zorgt ervoor dat je saus straks indikt. Verhit een scheutje olie in een koekenpan. Schud de overtollige maizena van de kip en bak de stukjes kip bruin. Doe de sojasaus, ketjap, water, tomatenblokjes, azijn, sambal, gember en knoflook in een schaaltje en meng goed door elkaar. Leg nu de stukjes kip in de slowcooker en giet de saus erover. Bestrooi met vers gemalen zwarte peper. Schep het even goed om, zodat alle kip bedekt is met de saus en leg het limoenblad (djeroek poeroet) erin. Zet de slowcooker op stand ‘low’ voor ongeveer 3 tot 4 uur. Schep tussentijds een keertje om want door de ketjap kan de saus ietsjes aanbakken aan de binnenkant. Met een spatel kun je dit even losmaken. Omdat niet alle slowcookers hetzelfde zijn, kan het zijn dat het gerecht al eerder klaar is. Kip(filet) heeft ongeveer 3 uurtjes nodig om gaar te worden in de slowcooker. Serveer de kip met rijst, boontjes en schijfjes komkommer. Bestrooi met in ringetjes gesneden bosui. Voor wat extra crunch kun je er nog wat sesamzaadjes, gebakken uitjes of seroendeng overheen strooien.