**Kip teriyaki uit de slowcooker**

Nodig:

700 gram kipdijfilet

1 ui

2 tenen knoflook

2 theelepels verse gember

Scheutje wijnazijn

3 theelepels sesamolie

4 eetlepels sojasaus

1 eetlepel honing

Lepel basterdsuiker

2 theelepels verse peper

Bereiding:

Alles behalve de kip bij elkaar doen en doorroeren. Kip op de bodem van de slowcooker leggen en het mengsel eroverheen schenken. Eventueel een klein beetje water toevoegen. Zet de slowcooker 3 ½ uur op low. Het vocht binden met maïzena of bloem. Serveer met lente uitje en sesamzaadjes erover en rijst erbij.