**Koreaanse kip uit de slowcooker**

Nodig:

1 hele biologische of scharrelkip

1 rode ui, gesnipperd

Marinade

4 teentjes verse knoflook, fijn gehakt

1 stukje verse gember, ± 3 à 4 cm, geraspt

2 el Gochujang

4 el donkere sojasaus

2 el donkere bruine basterdsuiker

1 el rijstwijn (shaoxin)

Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

De avond van te voren doe je de ui in de pan van de slowcooker. Meng de overige ingrediënten goed door elkaar. Smeer de kip er lekker dik mee in. Leg de kip op de uien in de pan van de slowcooker. Giet de rest van de marinade over de kip in de

slowcooker. Laat de kip een nachtje marineren in de koelkast. De volgende dag zet je de slowcooker op low en laat acht uur staan. Na een uurtje of drie is er al aardig wat vocht vrijgekomen. Schep nu regelmatig wat vocht over de kip. Het laatste uurtje haalde ik de deksel van de pan om het ergste vocht een beetje te laten verdampen. Blijf zeker nu het vocht over de kip scheppen.