**Oosterse procureur uit de slowcooker**

Nodig:

1 tot 1½ kilo procureur zonder bot

Koffielepel knoflookpasta

½ theelepel 5-spices

3 eetlepels rietsuiker

½ theelepel witte peper

1 eetlepel shaoxing rijstwijn

1 eeltepel lichte sojasaus

1 1½ eeltepel donkere sojasaus

2 theelepels hoisinsaus

½ theelepel sesamolie

½ eetlepel honing

Wokgroenten

Bereiding:

Vlees in plakken snijden en 12 uur marineren. Daarna met grofgesneden wokgroenten 7 uur in de slowcooker. Het vocht eruitscheppen en in laten koken. Eventueel nog wat meer smaak op smaak brengen. Heerlijk met couscous, dit neemt het vocht op.