**Pittig gekruide Surinaams kipfilet met pindakaas uit de slowcooker**

Nodig voor 4 personen:

650 gram kipfilet

*Marinade*

1 grote rode ui, gesnipperd

4 teentjes verse knoflook, fijngehakt

Stukje verse gember á 3 cm, geraspt

2 eetlepels Nickerie kerrie, Surinaamse masala, Surinaamse Toko

1 theelepel laospoeder

3 eetlepels pindakaas

4 eetlepels pittig gekruide ketjap

2 eetlepels oestersaus

2 theelepels Surinaamse sambal

Klein blikje tomatenpuree

1 blik tomatenblokjes op sap

1 maggi bouillonblokje

1 eetlepel bruine suiker

1 Serehstengel

2 Salam blaadjes (Daun salam)Toko

Klein bosje verse bladselderij, fijngehakt

Bereiding:

Meng alle ingrediënten van ui t/m het bouillonblokje door elkaar in de pan van de slowcooker. Leg de kip, de salam blaadjes en de serehstengel er boven op en duw een beetje in de saus. Zet de slowcooker 5 uurtjes op low. Het laatste uurtje haalde de deksel weer van de pan om het ergste vocht te laten verdampen. Het vlees viel

heerlijk uit elkaar en ik heb het vocht uiteindelijk niet hoeven binden. Verwijde de serehstengel en salam blaadjes. Serveer met de fijngehakte selderij. Wij aten er, masala aardappeltjes met kouseband bij.