**Romige kip met zongedroogde tomaten uit de slowcooker**

Ingrediënten:

4 tot 6 kipfilets

¼ kopje bloem

1 theelepel zout

½ theelepel peper

4 eetlepels olijfolie

2 kopjes kippeboullion

½ kopje zongedroogde tomaatje in olijfolie

2 eetlepels basilicum

1 kopje ongeklopte slagroom

Bereiding:

Verhit een koekenpan met wat olijfolie. Mix de peper en zout en bloem met elkaar, en dip daar de kipfilets in. Daarna 2 minuten aan iedere kant aanbraden en in de slowcooker plaatsen. Nu over de kippefilet mag de bouillon, zongedroogsde tomaatjes en basilicum.

Zet nu de slowcooker aan op low voor 3 a 4 uur. Roer de room door de saus en je kunt serveren.