**Romige salsakip uit de slowcooker**

Nodig:

400 gram kipfilet

1 zakje fajita/burrito/tacokruiden

1 pot salsadip

1 klein blikje mais

1 rode paprika

1 bekertje crème fraiche of kookroom

Bereiding:

Vet eerst je slowcooker in. Doe de kipfilet er in en strooi de kruidenmix er over heen. Doe er volgens de salsadip bij tezamen met de mais en de in stukjes gesneden paprika. Zet de slowcooker 4 uur op low. Haal daarna de kip uit de slowcooker en scheur dit met twee vorken uit elkaar. Voeg de kookroom toe in de slowcooker en doe de kip weer terug in de slowcooker. Roer het goed door. Serveer met rijst/tortillachips/wraps/broodjes en daarbij wat salade/guacemole/geraspte kaas.