**Schouderkarbonade uit de slowcooker**

Ingrediënten Vindaloo-specerijenmix:

1 tl cayennepeper

1 tl kruidnagelpoeder

1 tl kaneelpoeder

1 tl komijnpoeder

1 tl kardamompoeder

1 tl gemberpoeder

2 tl knoflookpoeder

2 tl mosterdpoeder

2 tl milde kerriepoeder

2 tl kurkumapoeder

1 tl zwarte peper, uit de molen

Zout naar smaak

Ingredienten schouderkarbonade:

1 kilo schouderkarbonade (livar)

2 uien, grof gesneden

4 teentjes verse knoflook, gehakt

1 rode peper, (zaadlijst verwijderd) fijn gehakt

Klein stukje verse gember, geschild

2 el bloem

2 flinke el vindaloo specerijenmix

Stukje santenblok (kokosblok) ±25 gr

2 el zilveruitjes

Bereiding:

Bestrooi het vlees met de vindaloo-specerijenmix. Doe de uien, knoflook, gember en bloem in de pan van de slowcooker. Meng goed door elkaar. Leg de gekruide karbonade er op. Zet de slowcooker op low en laat minimaal vijf uur staan. Voeg dan het stukje santenblok en de uitgelekte zilveruitjes toe. Zet de slowcooker nog een uur op high. Lekker met salade en gekruide, gebakken rijst.

Ingrediënten gekruide, gebakken rijjst:

250 gr rijst

1 ui, fijn gesnipperd

2 teentjes verse knoflook, fijn gehakt

1 tl garam masala

2 tl kurkuma

1 tl gemberpoeder

1 tl kaneel

Snufje chilipoeder

Zout naar smaak

1 flinke tl suiker

500 ml kokend water

Bereiding:

Week de rijst vijftien minuten in water. Giet af in een zeef en was de rijst nog een keer. Laat goed uitlekken. Verhit een scheutje olie in een koekenpan en fruit hierin de ui, knoflook en specerijen tot het lekker gaat geuren. Voeg de suiker toe en laat het karamelliseren. Voeg de rijst toe en laat vijf minuten mee bakken. Blijf steeds omscheppen. Voeg het water toe en kook de rijst in een minuutje of acht gaar. Blijf er bij want het gaat sneller dan je denkt. En dan heb je paprijst.