**Surinaams gekruide kipdrumsticks uit de slowcooker met roti masala aardappeltjes, sperzieboontjes en ei**

Nodig:

8 Kipdrumsticks

1 eetlepel Chans roti masala

2 uien, heel fijn gesnipperd

4 teentjes verse knoflook heel fijngehakt

1 stukje verse gember van ± 3cm, geraspt

1 theelepel Surinaamse sambal

1 theelepel sambal trassi

1 theelepel laospoeder

3 eetlepels ketjap manis

1 eetlepel ketjap asin

Zwarte peper uit de molen

Bereiding:

De avond van te voren bestrooi je de kipdrumsticks met de roti masala. Doe de ui, knoflook, gember, laos, zwarte peper, en de ketjap in de pan van de slowcooker en meng goed door. Zet de kipdrumsticks met het vlezige gedeelte in de saus, voeg de te veel aan masala (wat naast de kip is

gevallen) ook in de sc toe. Sluit de pan met de deksel en zet een nachtje koel weg. Haal de volgende dag de pan een uur van te voren uit de koeling en laat op kamertemperatuur komen. Zet de slowcooker op low en laat de kip in 5 à 6 uurtjes gaar worden.

***Lekker met masala aardappeltjes met sperzieboontjes of kousenband***

Ingrediënten:

300 gram vastkokende aardappeltjes, in partjes gesneden

300 gram sperzieboontjes of kousenband)

1 ui, fijn gesnipperd

4 teentjes verse knoflook, fijngehakt

1 eetlepel Chans roti masala

500 ml kippenbouillon of bouillon van maggiblokjes

Zwarte peper uit de molen

Bereiden

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en fruit hierin de ui tot het glazig ziet. Voeg de masala toe en fruit even mee. Voeg dan de aardappelpartjes en de sperzieboontjes toe en bak op hoog vuur mee. Schud regelmatig om. Voeg de bouillon en de knoflook toe en laat op laag vuur de aardappeltjes en sperzieboontjes gaar worden. Het water verdampt dan, kijk uit dat het niet aanbrand, voeg dan nog een beetje water toe. Breng op smaak met de zwarte peper.