**Surinaams rundvlees uit de slowcooker**

Ingrediënten:

1,5 kilo rundvlees (riblappen, niet te mager)

3 tros tomaten

4 eetlepels Ketjap

4 eetlepels Oyster saus

2 eetlepels bruine bastard suiker

Een stukje gember (+/- 2 cm) of 2 theelepels gemberpoeder (djahé)

5 knoflook tenen

1 chili pepertje

3 uien

2 theelepels sereh (citroengras)

2 theelepels gerookt paprikapoeder

2 theelepels 5 kruidenpoeder (venkel, steranijs, peper, kaneel en kruidnagel)

Scheutje azijn

1 runder bouillon blokje

peper/zout naar smaak

Bereiding:

Als eerst gaan de grof gesneden uien in de pan, de gesneden tomaten, de gesneden peper, de gesneden knoflook en de gesneden gember. Verkruimel daaroverheen je bouillon blokje, vervolgens kan ook het vlees (gesneden in stukken van ongeveer 2 bij 2 cm) in de pan. Daaroverheen gaan alle droge kruiden (en suiker), schep het geheel dan vervolgens een keer goed door. Als laatst giet je de ketjap, de oyster saus en de azijn eroverheen. (let op: geen extra vocht dus!). Zet het geheel voor 8 uurtjes op de laagste stand. Er komt best veel vocht vrij in de slowcooker en dit giet ik gedeeltelijk af na 8 uurtjes. Anders is het wel heel vochtig, je kunt zelf natuurlijk bepalen hoe je het vlees uiteindelijk wilt hebben. Wat ook een optie is, is het toevoegen van wat maizena (papje maken met water) of bloem om het iets te binden. Wanneer je het vervolgens weer door roert valt het vlees vaak al helemaal uit elkaar zo zacht is het. Proef het even en breng het naar wens nog verder op smaak.