**Surinaamse kippenstoof uit de slowcooker met masala-aardappeltjes en sperzieboontjes**

Ingrediënten kippenstoof:

500 gr kippendijen, in blokjes gesneden

2 uien, heel fijn gesnipperd

4 teentjes verse knoflook heel fijngehakt

1 tomaat, in blokjes gesneden

1 stukje verse gember van ± 2 á 3 cm, geraspt

Paar takjes verse bladselderij, fijngehakt

Paar takjes lavas (maggiplant), fijngehakt

1 tl Surinaamse sambal

½ tl sambal trassi

2 tl suiker

1 el Nickerie kerrie (Surinaamse masala)

1 tl laospoeder

1 el komijnzaad, geroosterd en gevijzeld

3 el ketjap manis

1 el ketjap asin

Zwarte peper uit de molen

2 flinke el bloem

Bereiding:

De avond van te voren doe je de ui, knoflook, tomaat, gember, bladselderij, lavas, suiker, laos, kerrie, komijnzaad, sambal, zwarte peper, ketjap en de bloem in de pan van de slowcooker en meng dit goed door. Meng de kip er door, dek de schaal af met huishoudfolie en zet een nachtje in de koelkast. Haal de volgende dag de pan een uur van te voren uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Zet de slowcooker op low en laat de kip in ± 4 á 5 uurtjes gaar worden.

Ingrediënten masala aardappeltjes en sperzieboontjes:

300 gr kruimige aardappels, in ½ schijfjes gesneden

300 gr sperzieboontjes, ½ door (of kousenband)

1 ui, fijn gesnipperd

2 teentjes verse knoflook, fijngehakt

1 el Nickerie Masala (Surinaamse masala)

350 ml heet water

Zout, naar smaak

Zwarte peper uit de molen

1 bouillonblokje (Maggi)

Bereiding:

Verhit een scheutje olie in een koekenpan en fruit hierin de ui tot het glazig ziet. Voeg de kerrie toe en fruit even mee. Voeg dan de aardappelschijfjes en de sperzieboontjes toe en bak op hoog vuur mee. Schud regelmatig om. Voeg het water 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 zout en peper. Uiteindelijk verkruimelde ik er nog een bouillonblokje door om de smaak te verhogen.