# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

# Chocolate milk pie

#  Chocolate milk pie

# ChocCarrotcake van Miljuschka

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de leche

# Brownies met dulce de lechFe

**Zoete kip met sesamzaad uit de slowcooker**

Nodig:

1 kg kippenvleugeltjes

olie

200 ml sojasaus

200 ml ketchup

200 gram lichtbruine basterdsuiker

half glaasje water

4 eetlepels sesamolie

1 eetlepel fijngehakte gember

bosje lente uien in ringetjes

70 gr Thaise groene curry pasta

snuf citroengras-poeder

sesamzaadjes

Paar eetlepels maïzena

Bereiding:

Verwarm wat olie in een pan en bak hier de kippenvleugeltjes in aan. Pak de pan van de slowcooker en voeg hier alle ingrediënten behalve de kippenvleugeltjes en sesamzaadjes in. Roer het mengsel goed door en zet de slowcooker op hoog. Breng de saus aan de kook, wanneer de saus kookt voeg je de kippenvleugeltjes toe. Zet de slowcooker voor minimaal 3 uur aan op laag.

Om de saus wat dikker te maken kun je wat saus in een kommetje scheppen, hier een paar eetlepels maïzena aan toevoegen, goed doorroeren en dan door de saus scheppen. Serveer de kip met geroosterde sesamzaadjes.