

Ingrediënten voor 4 personen

800 gram kippendij 100 gram  
roomboter 2 uien in halve ringen  
gesneden 2 eetlepels bruine  
suiker 2 eetlepels bloem 300 ml  
heet water 2 vleesbouillonblokjes  
1 flesje donker bier 3  
laurierblaadjes 4 kruidnagels 3  
teentjes knoflook fijngesneden 2  
flinke theelepels sambal badjak  
peper en zout 1 flinke tl grove  
mosterd 1 el maïzena om in te  
dikken 250 gram kastanje  
champignons grof gesneden

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Nederlands  
**Gang:** Bijgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## KIP IN DE SLOWCOOKER IN BIER GESTOOFD

Een heerlijk kipgerecht waarbij je je vingers opeet.

### Bereidingswijze

Meng de kippendijen met peper en zout en 2 flinke theelepels sambal badjak. Verhit 100 gram roomboter in een braadpan en bak de kip goudbruin. Haal de kip uit de pan en leg de kip in de slowcooker Bak in het braadvet de uien met de knoflook voor 2-3 minuten. Voeg 2 el basterdsuiker, 2 el bloem en 1 flinke tl grove mosterd toe en bak even kort mee. Giet hierbij het flesje bier, 300 ml water en verkruiemel de 2 bouillonblokjes erbij. Doe dit mengsel in de slowcooker bij de kip. Leg 3 laurierblaadjes en 4 kruidnagels erbij. Voeg na 3 uur de champignons toe. Maak vlak voor serveren een maïzena papje en roer dit erdoorheen zodat de saus dikker wordt. Ik heb het 4 uur in de slowcooker gehad op high.

### Serveertips

Lekker bij pasta of aardappelpuree met een salade.