

Cashew Chicken.

slowcooker

Ingrediënten:

- 1 1 kg kipfilet, snijden in 2 x 2cm stukken.
- 2 3 eetlepels maizena.
- 3 1/2 theelepel zwarte peper.
- 4 1 eetlepel koolzaadolie.
- 5 1/2 cup (120ml) Sojasaus natriumarm.
- 6 4 eetlepels rijstwijnazijn.
- 7 4 eetlepels ketchup.
- 8 2 eetlepels sweet chili sauce.
- 9 2 eetlepels bruine suiker.
- 10 2 teentjes knoflook , fijngehakt.
- 11 1 theelepel geraspte verse gember.
- 12 1/4 theelepel rode pepervlokken.
- 13 1 cup (120 gr) ongezouten cashewnoten.

Bereiden:

- 1 Doe de maizena en de peper in een plastic zak. Kip erin en goed schudden.
- 2 Verwarm de olie in een pan op middel hoog vuur. Bak de kip ongeveer 2 min. Aan elke kant. Doe daarna de kip in de slowcooker.
- 3 Doe de soja saus, azijn, ketchup, sweet chili saus, suiker, knoflook, gember pepervlokken en cashewnoten in een kleine kom, en gooi dit over de kip.
- 4 Dit alles koken in de slowcooker voor 3 tot 4 uur.
- 5 Dit alles serveren met rijst.