

Ingrediënten



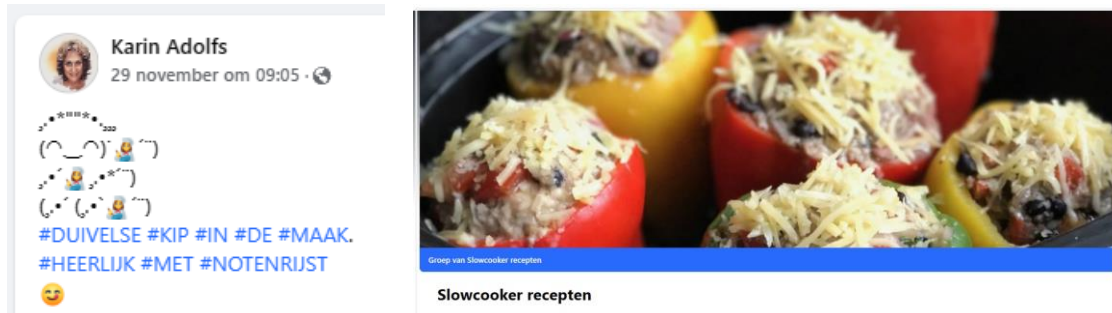
800 gr kipdijfilet
 50 gr. boter
 Balie champignons
 3 uien
 2 knoflook
 1 rode peper
 2 zachte nasi kruiden
 1 bouillonblokje rund
 3 eetl. br-suiker
 5 eetl. ketjap manis
 1 eetl. pindakaas
 1 thee lepel sambal
 5 eetl. tom. ketchup

Duivelse
 kip
 //
 + noten rijst.
 (beantjes?)
 ↳ 750 gr

Recept

Niet vermeld

Bron



<https://www.facebook.com/groups/128622454514167/posts/1271186023591132>

Info Martine Lycke

01/12/2023

2 witte uien
look
rode peper aanstoven
-> In slowcooker

In slowcooker:
1 kl rundsbouillon Chefs (recept: 1 rundsbouillonblokje)
3 el bruine suiker
5 el ketjap manis
1 el pindakaas
1 tl sambal
5 el ketchup
Fijne prinsessenboontjes ui vriezer

Champignons in stukjes snijden
Aanbakken tot water verdampt is
-> in slowcooker

500 g Kippenblokjes aanbakken
> in slowcooker

Op slow gezet, maar na 4 uur uitgezet.
Samen met rijst, goed voor 2 dagen

Voor mij is de slowcooker hier geen toegevoegde waarde. Kon even goed in een gewone kookpot op het vuur.

Fotos

