

Indo Pulled chicken (slow cooker)

Porties: 4 • Bereidingstijd: 240 min • Totaaltijd: 240 min • Niveau: Gemiddeld • Categorie: Diner

Indo Pulled chicken (slow cooker) is een recept uit de categorie Diner.

Ingrediënten

- **700 gram** kippendijen, heel
- **2** uien, gesnipperd
- **2 tenen** knoflook, fijngehakt
- **3-6** kruidnagels
- **1** kaneelstokje (of mespunt kaneelpoeder)
- **1 theelepel** sambal oelek (of meer naar smaak)
- **1** mespunt vers geraspte nootmuskaat
- **1** mespunt koek of speculaaskruiden
- **1** steranijs
- halve tot hele theelepel palmsuiker of bruine suiker
- **4** laurierbladen
- **75 milliliter** ketjap manis
- **75 milliliter** water
- **1 eetlepel** groentebouillonpoeder of een stukje van een bouillonblokje
- **1 eetlepel** olie

Bereidingswijze

- 1 Snipper 2 uien en hak 2 tenen knoflook fijn. Verhit een eetlepel olie in een koekenpan en bak 700 gram kippendijen snel rondom bruin. Als alle kip is aangebakken leg je deze alvast in de slowcooker.
- 2 Verhit een scheutje olie en fruit in dezelfde pan de gesnipperde ui, knoflook en 1 theelepel sambal oelek aan voor 3 tot 5 minuten. Voeg vervolgens 1 kaneelstokje, 4 laurierbladen, halve tot hele theelepel suiker, 1 mespunt koek en speculaaskruiden, 3 tot 6 kruidnagels en 1 steranijs aan het uimengsel toe en bak dit kort mee. Schep dit mengsel op de kip in de slowcooker.
- 3 Doe in een maatbeker 75 milliliter water, 75 milliliter ketjap en 1 eetlepel groentebouillon (of een verkruimeld bouillonblokje). Roer dit even door elkaar en giet het mengsel op de kip. Als laatste rasp je er een mespunt nootmuskaat eroverheen. Meng alles door elkaar en sluit de deksel van de slowcooker.
- 4 Zet de slowcooker 3,5 tot 4 uur op stand low of 2 uur op stand high. Als de
- 5 kooktijd verstreken is trek je kip uit elkaar met 2 vorken. Meng de kip door de saus in de slowcooker.
- 6 Serveer de Indo pulled chicken met rijst en groenten, in of een (pita)broodje of wrap.

Toegevoegd door Matthieu