



Honing Knoflook Kip v

Door: [RobQuebec](#)

Ingrediënten 4 personen

4 kippenpoten
 5 teentjes knoflook
 1 theelepel oregano
 3/4 cup ketjap
 1/4 cup ketchup
 1/2 cup bbq saus
 1/3 cup honing
 zout
 peper

Verder heb je nodig

Electrische slowcooker



Honey Garlic Chicken uit de slowcooker

14.057
Bekeken

58
Bewaard

Beoordeel

0/0

Heerlijke kippenpoten uit slowcooker!

Deel dit recept

Ontdek meer: [Vleesbrood \(Meat Loaf\) in Slowcooker](#)

Bereidingswijze

Scroll voor meer recepten

1. Doe de kippenpoten in de Slowcooker (Crockpot).
2. Doe de knoflook uit en meng dit met alle andere ingrediënten.
3. Giet het geheel over de kippenpoten.
4. Zet de slowcooker op low en laat het garen voor 4-5 uur.

Tags slowcooker, crockpot, kip, bbqsaus

Serveer dit met rijst en sperziebonen.

Bron

Vrienden

Reacties (15)

- 

bacaki12 23-09-2018
voor kippedijen niet langer dan 4 uurtjes anders worden ze te droog
- 

IZim 23-05-2016
Van het weekend dit recept gemaakt met kippedijen. We vonden de smaak echt lekker alleen was 6 uur wat teveel voor mijn kippedijtjes. Ik heb mijn slowcooker nog niet zo lang dus bereidingstijden is nog even zoeken maar we gaan dit zeker nog een keer maken maar dan iets korter :-)
- 

RobQuebec 05-04-2016
Ja hoor, wat ik ook altijd doe is de saus een beetje indikken met maizena.
- 

IZim 05-04-2016
Bedankt voor je snelle reactie. Ik zag dit recept op pinterest ook maar daar gebruikte ze 3/4 cup soyasaus. Na mijn vorige veel te zoute soya saus ervaring uit de slowcooker voor de zekerheid eerst even checken. Mijn slowcooker is groot genoeg dus dat is geen probleem. Zijn deze hoeveelheden voor ongeveer een pond kippendijen?
- 

RobQuebec 05-04-2016
Ik heb zoete ketjap gebruikt. Het aantal kippendijen is afhankelijk hoe groot je elektrische slowcooker is. Er kunnen bij 8 kippendijen in, maar je moet een aantal keren de saus over de kip gieten tijdens het kookproces.
- 

IZim 05-04-2016
Gebruik je zoete of zoute ketjap voor dit gerecht? En hoeveel kippendijen zou je voor dit gerecht gebruiken. Het ziet er goed uit :-)
- 

RobQuebec 29-01-2016
Marie-France. Je zou het kunnen proberen met kipfilet, maar met kippenpoten of kipkluijjes, kippendijtjes is het in ieder geval lekker.
- 

marie-france 28-01-2016
hallo Rob, zou je dit ook kunnen maken met kipfilet?
- 

parel62 28-01-2016
Nou Rob klink lekker en ga ik zeker binnen kort eens maken ben sinds een week ook trotse bezitter van een crockpot en al helemaal verliefd op "James " wat leuk experimenteren is dat en nog alles was heerlijk wat ik eruit getoverd heb . Laat het je nog weten als we geproefd hebben hoe dit eruit is gekomen .groetjes
- 

RobQuebec 28-01-2016
Dank jullie wel voor de leuke reacties. Het is makkelijk en vooral smakelijk recept.
- 

riawes 27-01-2016
Dag Rob . Je recept meegenomen en in mijn Slowcooker kookboek gezet. Kom steeds meer recepten voor de cooker tegen p Smulweb. Zijn aan ons aan het oriënteren over aanschaf. Groet Van Ria

Scroll voor meer recepten