

Crack Chicken

slowcooker

Ingrediënten:

voor : 6 personen

- 1 1 kg a 1,5 kipfilet.
- 2 1 pakje ranch seasoning mix, texmex kruidenzakje.
- 3 450 gram creme fraiche.
- 4 spekjes 250 gr.
- 5 140 gr geraspte cheddar kaas.
- 6 60 gr gesneden bosui of meer.
- 8 gekookte rijst voor erbij.

recept ranch seasoning mix:

- 1 gedroogde peterselie, uienpoeder, knoflookpoeder, gedroogde ui-vlokken.
- 2 gedroogde bieslook f dille, zwarte peper, zout.
- 3 van de kruiden 1/2 eetlepel, zout en peper , bieslook, theelepel.
- 4 2 theelepels ui-poeder en 2 tl knoflookpoeder.
- 5 1 theelepel zwarte peper, 1 theelepel, uivlokken, kom roeren en in een pot.

Bereiding:

- 1 leg de kipfilet in de cooker.
 - 2 Doe de 50 gram ranch mix overheen heen.
 - 3 creme fraiche erop.
 - 4 **Nu 7 uur op low in de slowcooker.**
 - 5 bak de spekjes en maak de rijst.
 - 6 na 7 uur, pull de kip met 2 vorken, roer de creme fraiche en gebakken spekjes erdoor, en gooi de geraspte kaas erover.
 - 7 bosui erover en laat de kaas 10 minuten op de kip smelten.
- * serveer met rijst een wrap of gebakken /ovenaardappelen.