**Italiaanse drumsticks uit de slowcooker. Uitgebreid.**

**Uit je eigen keukenkastje:**

Olijfolie, kipkruiden.

**Ingrediënten:**

1 kg drumsticks

16 g kipkruiden (per 1000 gram kip)

125 gram gerookte spekjes

1 rode ui

2 teentjes knoflook

150 g champignons

500 ml Passata (gezeefde tomaat)

**Tip**: Voeg eventueel een takje rozemarijn toe

**Bereiding:**

1. Meng de kruiden goed met de drumsticks .
2. Snijd de groenten.
3. Voeg een scheutje olie in een hapjespan en bak de dumsticks aan op middelhoog vuur.
4. Haal de kip uit de pan en leg het in de slowcooker.
5. Bak vervolgens de spekjes, ui en knoflook in de pan totdat ze een mooie kleur hebben en voeg dit samen met de passata en eventueel rozemarijn toe aan de slowcooker.
6. Zet de slowcooker 1 uur op high. En vervolgens 4 uur op low (minimaal). Voeg het laatste uur de champignons toe.

**Let op:** Wordt de massa te dik, voeg een scheutje water toe.