

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Kumala Salad

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 6 patate dolci cotte
- 1 cipolla grande
- 1 spicchio aglio
- 1 cucchiaino zenzero tritato
- 3 uova sode
- 1 tazza latte di cocco.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a cubetti le patate dolci e a spicchi le uova sode. Tritate le cipolle e fatele rosolare in poco olio di semi insieme all'aglio e allo zenzero.

Togliere il soffritto dal fuoco e mescolarlo con il latte di cocco. Aggiungete il tutto alle patate dolci e alle uova e servite come contorno a carni o pesce alla griglia.