

KUMALA SALAD

Ingredienti per 4 persone:

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

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.