

Ingrediënten voor 6 personen

300 g yams, 2 eieren, plm. 500 g gemengde paddestoelen, 2 fijngehakte uien, 50 g verse koriander (fijngehakt), 100 g boter, palmolie, zout, peper

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Pittig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Gebakken Paddenstoelen met Yams

* Nkwe mmire *Heerlijk voorgerecht met yams en gemengde paddestoelen.

Vorbereiding

Snijd de yams in plakjes van ca. 3 cm dik en kook ze gaar.

Bereidingswijze

Klop de eieren los met een mespuntje zout en een snufje peper. Haal de schijfjes yam door het losgeklopte ei. Verhit de boter en bak de yamschijfjes aan beide zijden goudbruin. Houd ze warm in de oven. Snijd de paddestoelen in plakjes. Verhit de olie en fruit de paddestoelen hierin met de gehakte uitjes. Blus af met een 1/2 kopje water. Doe een deksel op de pan en laat ze 5-10 minuten sudderen. Leg de paddestoelen op de schijfjes gebakken yam. Strooi er wat koriander overheen en dien heet op.