

# Millionbøf med Lam og fløde 4%

---

600 g hakket Lam  
1 tsk løg  
1-2 fed hvidløg  
1 lille milda fløde 4% eller creamfin  
250 g champignon (i skiver) brug evt. æggedeleren  
1 dåse kokosmælk  
1 dåse flåede tomater  
1 tsk salt  
1 tsk peber  
Evt 2 dl rødvin eller hvidvin  
Margarine til stegning

- Brun løg og hvidløg godt.
- Kød kommes i og brunes med.
- Flåede tomater og kokosmælk og fløde kommes i.
- Det skal simre i ca. 40 min.