

# Millionbøf med kylling og ananas

---

800 g hakket kyllingekød  
4 fed hvidløg  
2 løg  
Salt og peber  
Krydderier efter eget valg  
1 dåse kokosmælk  
2 dåser flåede tomater  
Ca. 4 dl vand  
1 dåse ananas tern  
Margarine til stegning  
Ananas skal i til sidst når der er ca. 10 min tilbage.

- Brun først løg og hvidløg godt.
- Kødet kommes i og brunes godt.
- Salt og peber og krydderi kommes i.
- Kokosmælk og flåede tomater og vand kommes i.
- La det koges i ca. 40 min.
- Når der er mellem 5-10 min. Tilbage kommes ananas i.