

Millionbøf med oksekød

500 g hakket oksekød
500 g bacon i tern
500 g cocktailpølser
1 løg
2 fed hvidløg
500 g champignon (i skiver) brug evt. æggedeleren
1 dåse kokosmælk
2 tsk karry
3 tsk salt
1 tsk peber
Margarine til stegning

- Brun løg og hvidløg godt
- Bacon kommes i og bruges med
- Kød kommes i og bruges med
- Krydderier og champignon og kokosmælk tilsættes
- Lad det simre i 30 min.
- Cocktailpølser tilsættes når der er 3 – 5 min. Tilbage af de 30 min.