

Millionbøf med kylling og ananas.

800 g	hakket kyllingekød
4 fed	hvidløg
2	løg
	Salt
	Peber
	Krydderier efter eget valg
1 dåse	kokosmælk
2 dåser	flåede tomater
Ca. 4 dl	vand
1 dåse	ananas i tern
Til stegning	margarine

- Brun først løg og hvidløg godt.
- Kom kødet i og brunes med.
- Tilsæt salt og peber og krydderi kommes i.
- Kokosmælk og flåede tomater og vand kommes i.
- Lad det koges i ca. 40 min.
- Når der er mellem 5-10 min. tilbage, kommes ananas i.