

## PETITS PAINS FOURRÉS GUMBO



- 1 lb de boeuf haché
- 1 lb de veau haché
- 2 gousses d'ail, émincées finement
- 1 oignon, haché finement
- 1 boîte de soupe campbel, soupe gumbo au poulet (19oz)
- 1 tasse de ketchup
- 2 c. à soupe de moutarde préparer

-Mélanger tous les ingrédients dans une poêle.

-Amener à ébullition et baisser à feu doux.

-Laisser mijoter 1h30 à feux doux.

(Source: Mon chum)