



Chimichurri

Een frisse, kruidige Argentijnse groene saus van peterselie, look en azijn. De onmisbare begeleider bij gegrild rundvlees van de barbecue.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

6

CATEGORIE

Saus

Ingrediënten

- 1 bussel platte peterselie, fijngehakt
- 1 handvol verse oregano (of 1 el gedroogd)
- 4 teentjes look, fijngehakt
- 1 kleine rode peper, fijngehakt
- 120 ml olijfolie
- 3 el rode wijnazijn
- 1 kl grof zeezout
- versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Hak de peterselie, oregano en look zeer fijn met een scherp mes. Voor de authentieke structuur gebruik je geen blender.
2. Doe de kruiden in een kom en voeg de fijngehakte rode peper toe.
3. Giet de olijfolie en de rode wijnazijn erbij en roer alles goed door elkaar.
4. Kruid met zeezout en versgemalen peper. Proef en pas de zuurte of pikantheid aan naar smaak.
5. Laat de chimichurri minstens 30 minuten op kamertemperatuur rusten zodat de smaken goed intrekken.
6. Roer nog eens door voor het serveren, want de olie en azijn scheiden natuurlijk.

Tip

Verse chimichurri is het lekkerst na een paar uur rusten, maar bewaar hem hooguit twee dagen in de koelkast.

Lekker met

Gegrilde entrecote, steak, kipfilet of gegrilde groenten

Dranktip

Een stevige rode Malbec