



Argentijnse steak met chimichurri

Sappige gegrilde biefstuk overgoten met verse chimichurri van peterselie, look en azijn. De ziel van de Argentijnse asado, eiwitrijk en licht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 4 biefstukken of entrecotes (elk ongeveer 200 g)
- 1 grote bos platte peterselie
- 4 teentjes look
- 1 rode Spaanse peper
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- 100 ml olijfolie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- zout en peper

Bereidingswijze

1. Hak voor de chimichurri de peterselie, look en Spaanse peper zeer fijn. Meng met de oregano, wijnazijn en olijfolie en kruid met zout en peper. Laat minstens 30 minuten rusten.
2. Haal het vlees een half uur voor het bakken uit de koelkast en dep droog. Kruid rijkelijk met zout en peper.
3. Verhit een grillpan of barbecue zeer heet. Bak de steaks 3 tot 4 minuten per kant voor medium (afhankelijk van de dikte).
4. Laat het vlees 5 minuten rusten onder aluminiumfolie.
5. Snijd eventueel in plakken en lepel de chimichurri er royaal over. Serveer met een frisse salade.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)