



Choripán met chimichurri

Argentijns straatvoedsel bij uitstek: een gegrilde chorizoworst in een knapperig broodje, overgoten met frisse, kruidige chimichurri. Onmisbaar op elke asado.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 4 verse chorizoworsten (of goede grillworst)
- 4 lange broodjes
- 1 bosje platte peterselie, fijngehakt
- 3 teentjes look, fijngehakt
- 1 tl gedroogde oregano
- 0,5 tl chilivlokken
- 100 ml olijfolie
- 3 el rode wijnazijn

Zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Maak eerst de chimichurri: meng de fijngehakte peterselie, look, oregano en chilivlokken in een kommetje.
2. Roer de olijfolie en de rode wijnazijn erdoor, breng op smaak met zout en peper en laat de saus minstens 15 minuten rusten zodat de smaken samengaan.
3. Snijd de worsten in de lengte bijna helemaal door zodat ze open kunnen klappen (de zogenaamde mariposa-snede).
4. Grill of bak de worsten op een hete grillpan ongeveer 12 minuten tot ze gaar en mooi gekleurd zijn, met een knapperige buitenkant.
5. Snijd de broodjes open en rooster de binnenkant even op de grill.
6. Leg in elk broodje een gegrilde worst.
7. Lepel een flinke hoeveelheid chimichurri over de worst.
8. Serveer de choripán meteen, lekker warm en met extra chimichurri ernaast.

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