



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

Bereidingswijze

1. Hak de platte peterselie, oregano en look zeer fijn met een scherp mes. Gebruik geen blender voor de authentieke, groffere textuur.
2. Doe de fijngehakte kruiden in een kom en voeg de fijngehakte rode chilipeper toe.
3. Giet de olijfolie en de rode wijnazijn erbij en roer alles goed door elkaar.
4. Kruid met het grof zeezout en versgemalen zwarte 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 kunnen intrekken.
6. Roer nog eens goed door voor het serveren, want de olie en azijn scheiden op natuurlijke wijze.

Tip

Verse chimichurri is het lekkerst na een paar uur rusten zodat de smaken volledig intrekken. Bewaar de saus maximaal twee dagen afgedekt in de koelkast en breng hem voor het serveren opnieuw op kamertemperatuur.

Lekker met

Gegrilde entrecote, steak, kipfilet of gegrilde groenten

Dranktip

Een stevige rode Malbec uit Mendoza past uitstekend bij de kruidige tonen van de chimichurri.