



Argentijnse steak met chimichurri

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	12'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 biefstukken of entrecotes (elk ongeveer 200 g)
- 1 grote bos platte peterselie (ongeveer 30 g blaadjes, zonder steeltjes)
- 4 teentjes look
- 1 rode Spaanse peper
- 3 eetlepels rode wijnazijn
- 100 ml olijfolie
- 1 theelepel gedroogde oregano
- zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Hak voor de chimichurri de peterselieblaadjes, look en Spaanse peper zo fijn mogelijk. Doe alles in een kom en roer de oregano, rode wijnazijn en olijfolie erdoor. Kruid met zout en peper en laat de saus minstens 30 minuten op kamertemperatuur rusten zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen.
- 2.** Haal de steaks een halfuur voor het bakken uit de koelkast en dep ze droog met keukenpapier. Kruid rijkelijk met zout en peper.
- 3.** Verhit een grillpan of barbecue op het hoogste vuur tot hij goed heet is. Leg de steaks op de pan en bak ze 3 tot 4 minuten per kant voor een medium gaarheid. Pas de baktijd aan naargelang de dikte van het vlees.
- 4.** Neem de steaks van het vuur en leg ze op een snijplank. Dek losjes af met aluminiumfolie en laat 5 minuten rusten zodat de vleessappen zich herverdelen.
- 5.** Snijd het vlees eventueel in schuine plakken en lepel de chimichurri er royaal over. Serveer meteen.

Tip

Wil je een mildere chimichurri, verwijder dan de zaadjes uit de Spaanse peper voor je hem hakt. De saus is ook heerlijk als marinade: leg de rauwe steaks een uur voor het grillen in de helft van de chimichurri en bewaar de rest als saus aan tafel.

Lekker met

Een frisse groene salade of gegrilde groenten zoals paprika en courgette.

Dranktip

Een volle Argentijnse Malbec, bijvoorbeeld uit de regio Mendoza, sluit perfect aan bij het gegrilde vlees en de kruidige chimichurri.