



Autre

Chimichurri

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1/2 oignon rouge
3 gousses d'ail
2 brins de persil
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 cuillères à soupe de vinaigre de vin, rouge
1 cuillère à café d'oregano
1/2 cuillère à café flocons de chili
poivre
sel

Méthode de préparation

Ciselez l'oignon rouge, l'ail et le persil.

Mettez cela dans un petit plat et couvrez avec l'huile d'olive et le vinaigre de vin.

Ajoutez à la sauce l'origan séché et les flocons de chili. Cela donne au chimichurri son goût et son piquant caractéristiques. Goûtez le chimichurri et salez et poivrez selon le goût. Si vous voulez la sauce plus piquante, vous pouvez ajouter plus de piment. En fonction de l'épaisseur souhaitée, vous pouvez ajouter encore un peu d'huile d'olive.

Laissez reposer le chimichurri au moins 10 minutes avant de le servir de telle sorte que les saveurs s'assemblent.

