



Overige

Chimichurri

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1/2 rode ui
3 lookteentjes
2 takjes peterselie
6 eetlepels olijfolie
3 eetlepels rode wijnazijn
1 theelepel oregano
1/2 theelepel chilivlokken
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de rode ui, knoflook en peterselie.

Doe in een kommetje en overgiet met de olijfolie en wijnazijn.

Voeg de gedroogde oregano en rode chilivlokken toe aan de saus. Dit geeft chimichurri zijn karakteristieke smaak en pit. Proef de chimichurri en voeg peper en zout naar smaak toe. Als je de saus pittiger wilt, kun je meer chilivlokken toevoegen. Afhankelijk van de gewenste dikte kan je nog wat olijfolie toevoegen.

Laat de chimichurri minstens 10 minuten rusten voordat je hem serveert, zodat de smaken kunnen samenkomen.

