



Chimichurri

Chimichurri is een perfecte frisse smaakmaker! Deze saus bevat lekker veel kruiden en kan op heel veel verschillende manieren gebruikt worden. Typisch wordt deze Argentijnse saus vaak met rood vlees geserveerd, maar combineer het ook eens met gegrilde groenten, doe het door een salade, of mix het met pasta of rijst. Super makkelijk te maken en ook nog eens heel snel klaar. Een super lekker fris en licht pittig sausje dat heerlijk past bij de bbq, of een gewone

avondmaaltijd.

1 Portie - bijgerecht

⌚ 5 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 4 tenen knoflook
- 🍷 1 sjalot
- 🍷 50 g verse peterselie
- 🍷 ½ tl zout
- 🍷 1 tl chilivlokken
- 🍷 125 ml extra vierge olijfolie
- 🍷 75 ml rode wijnazijn

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de knoflooktenen en sjalot schoon.
2. Snijd heel fijn en doe het daarna in een kom.
3. Hak de verse peterselie fijn en voeg ook toe. Doe het zout, de chilivlokken, olijfolie en rode wijnazijn erbij en mix alles goed door elkaar.
4. Proef en voeg naar smaak meer zout of chilivlokken toe.

TIP: Je kunt de chimichurri tot een paar dagen in de koelkast bewaren, maar het is het beste om het meteen te serveren. Serveer het over je groenten, in de pasta of bijvoorbeeld als dressing in een salade.

Chimichurri kun je ook prima invriezen. Je kunt deze in een bakje doen in de vriezer, maar je kan het ook verdelen in een ijsblokjesvorm. Dan heb je gelijk mooie kleine porties. Ontdooi voor het serveren de chimichurri op kamertemperatuur.

BRON: leukerecepten.nl

