



Chimichurri Saus



Bereiden in: nvt



Voorbereiding: 20 min.



Bereiding: 0 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 100 ml olijfolie (extra vergine)
- 2 eetlepels rode wijnazijn
- een hand peterselie (ongeveer 5-10 gram)
- een hand koriander (ongeveer 5-10 gram)
- 3 tenen knoflook
- 1 eetlepel oregano
- zout naar smaak toevoegen
- peper naar smaak
- Voor extra pittig : chilivlokken naar smaak toevoegen.

Voedingswaarde

Wist u dit

*Dit recept is afkomstig van een hele leuke recepten site
<https://mrandsinthekitchen.nl/>
dank hiervoor :)*

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Chimichurri Saus

Bereiding

- 1 Voeg in een kommetje de olie, azijn, zout en peper bij elkaar
- 2 Meng dit goed door elkaar
- 3 Snijd de koriander, peterselie, knoflook fijn en voeg samen met de oregano toe aan het mengsel.

Nu kun je dit het beste even twee uurtje in de koelkast laten staan zodat de smaken goed mengen en de azijn geïmpregneerd raakt door de kruiden.

Geniet er van!

Kooktips

Hou je van knoflook? Voeg dan vier teentjes toe in plaats van twee. Altijd de kruiden fijnhakken en nooit fijnmalen met een foodprocessor. Rode wijnazijn is het beste voor chimichurri maar mocht je daarover niet beschikken kun je het vervangen door azijn.

Serveren

Chimichurri wordt niet alleen als marinade gebruikt maar bij kip of steaks van de BBQ gegeten. Probeer de chimichurri eens door een salade. Wellicht de smaak iets verzachten door een klein schepje suiker toe te voegen.

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten