Sauzen / Argentinië

Chimichurri



Een saus van peterselie, oregano, knoflook en azijn. Een mes in plaats van een blender: textuur is belangrijker dan gladheid.

Tijd 15 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 g Platte peterselie — fijngehakt
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 60 ml Rode wijnazijn
- ☐ 60 ml Warm water
- ☐ 2 eetlepels gedroogde oregano
- ☐ 1 theelepel chilivlokken
- ☐ 180ml Olijfolie
- ☐ 1 theelepel Grof zout

Zo maak je het.

01 Los het zout op in het warme water: zo wordt het gelijkmatig verdeeld in plaats van dat het op de bodem van de pot blijft liggen.

02 Wrijf de gedroogde oregano tussen je handpalmen en laat hem vijf minuten in de azijn weken: hij wordt zacht en laat zijn geur vrij.

03 Hak de peterselie en knoflook fijn met een mes. De knoflook wordt gehakt in plaats van geplet: geplet geeft het een scherpte die nooit weggaat.

04 Meng alles door elkaar, giet de olie erbij en roer. Laat het twee uur staan bij kamertemperatuur.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Gveret Tered / CC BY-SA 3.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / chimichurri