

www.ourfood.nl

Chimichurri verde

Argentijnse groene chilisaus (originale)



INGREDIËNTEN

2		jalapeño's
1	bosje	platte peterselie
3	teentjes	knoflook
2		sjalotjes
1	e	oregano
1	tl	komijn
½	tl	rozemarijn
½	tl	thijm
100	ml	olijfolie
100	ml	witte wijnazijn
		zout
		gemalen zwarte peper

CHIMICHURRI (SALSA VERDE)

Deze Argentijnse saus steunt op drie ingrediënten, chilipeper, oregano en een neutrale azijn, en is daardoor behoudens zijn groene kleur onvergelijkbaar met de Peruaanse ají verde of de Italiaanse pesto.

Waar Peruanen hun groene saus bij praktisch elk gerecht serveren, zal de Argentijn vaker variëren, en meer waarde hechten aan verse ingrediënten en frisse kleuren, dan aan de samenstelling van dit, origineel recept.

In dit recept worden twee jalapeño's gebruikt, die gesneden en ontpaard worden. Houd je van een spicy saus, laat de zaden van de pepers er dan in, of neem een pittiger chilisoort. Dat kan ook een rode zijn.

Gebruikelijke toevoegingen zijn snufjes laurier en basilicum en stukjes paprika. De chimichurri 'verde' in dit recept wordt in Argentinië vooral geserveerd bij gegrild (rund)vlees of gebruikt als marinade.

HET RECEPT

DE VOORBEREIDING

Was de peterselie en de koriander en gebruik alleen de blaadjes. Snijd deze fijn

Snipper de knoflook en de sjalotjes.

DE BEREIDING

Meng alle ingrediënten m.u.v. de azijn, zout en peper tot een samenhangend mengsel. Gebruik géén blender, de ingrediënten worden niet gepureerd. Houd in eerste instantie wat olie achter, om eerst de goede textuur te krijgen, toevoegen kan altijd nog.

Maak op smaak met citroensap, azijn, zout en peper.

Voeg naar behoefte van de achtergehouden olie toe.

GEBRUIKSVOORWAARDEN

Deze pagina is een afdruk van <http://www.ourfood.nl>. Met het gebruiken van deze pdf verklaart de gebruiker zich akkoord met de voorwaarden op grond van de Creative Commons Naamsvermelding Niet-commercieel Gelijk Delen 4.0 Internationaal-licentie. Zie disclaimer: <http://www.ourfood.nl/disclaimer.html> en bronvermelding op de webpagina.