

Ingrediënten voor 4 personen

1 flinke bos peterselie, ik heb een heel supermarktplantje gebruikt
2 flinke tenen knoflook
2 eetlepels oregano, ik heb gedroogde gebruikt omdat ik geen verse had
4 eetlepels olijfolie
1 eetlepel rode wijnazijn
0,5 theelepel zeezout
0,25 theelepel zwarte peper, versgemalen
0,25 theelepel chilivlokken

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Argentijns

Soort_gerecht: Saus/dressing

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Chimichurri

Heerlijk bij een mooie argentijnse steak, of liefst een picanha

Bereidingswijze

: Hak de peterselie, oregano en knoflook fijn. Roer de rest van de ingrediënten door de kruiden. Serveer meteen of bewaar afgedekt (maximaal twee dagen) in de koelkast. Als je het in de koelkast bewaard laat het dan eerst weer op kamertemperatuur komen voor je het gebruikt.