

Ingrediënten voor 4 personen

Entrecote 4 entrecotes 2 el zonnebloemolie versgemalen peper en zout Chimichurri 5 g verse koriander 10 g verse peterselie 1 knoflookteen, gepeld en fijn gesneden 1 Spaanse rode peper 2 el olijfolie 1 el rode wijn azijn 1 tomaat, in kleine blokjes gesneden 1 sjalot, gesnipperd versgemalen peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Argentijns  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee



## Entrecote met chimichurri

Sappige entrecote van de grill met pittige chimichurri, do we need to say more? Dit gerecht vertegenwoordigd de stoere en smaakvolle Argentijnse keuken. Deze entrecote vergezellen wij het liefst met een Pinot Noir van Barton & Guestier. Omdat deze Pinot Noir van Corsica komt, en daardoor veel zon-uren heeft gehad en erg vol, fruitig en kruidig is past hij perfect bij het sappige vlees en de pittige chimuchurri. Daarnaast is deze Pinot Noir licht gekoeld het lekkerst. Dit maakt hem perfect voor bijvoorbeeld het barbecue seizoen.

### Hulpmiddelen

Grillpan

### Bereidingswijze

1. Haal de entrecotes uit de koelkast en laat ze op kamertemperatuur komen.
2. Maal de koriander, peterselie, knoflook en rode peper in de keukenmachine. De structuur mag grof blijven.
3. Meng hier de olijfolie, rode wijn azijn, tomaat, sjalot, peper en zout doorheen.
4. Verhit de grillpan.
5. Smeer de entrecotes in met olijfolie, peper en zout.
6. Grill het de entrecotes 2 min aan elke kant.
7. Snijd de entrecotes in plakken en serveer met de chimichurri.