Chimichurri (Argentinsk urtesaus)



Ingredienser

- ♥ 1 bunt frisk bladpersille
- ♥ 1 bunt frisk oregano
- ♥ 4 fedd hvitløk
- ♥ 1 sjalottløk
- ♥ 3 ss rødvinseddik
- ♥ 0,5 sitron
- ♥ 1 rød chili
- ♥ 1 ts chiliflak (kan sløyfes)
- ♥ 1 ts tørket oregano (kan sløyfes)
- ♥ 1,5 dl extra virgin olivenolje
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha bladene fra bladpersille og oregano i en food processor (du kan også ta med litt av stilkene hvis de ikke er for tykke). Tilsett hakket hvitløk og sjalottløk, rødvinseddik og presset saft fra en halv sitron. Ha også i tørket oregano og chiliflak. Kjør dette sammen til urtebladene blir grovt hakket.

Rens chili og skjær den opp i mindre biter. Ha dette i food processoren og kjør raskt sammen med urteblandingen.

Ha så god olivenolje i food processoren og kjør det hele sammen til en tykk saus (se tips).

Smak til urtesausen med kvernet salt og pepper.

Tips

♥ Juster på mengden chili alt ettersom hvor sterk du liker sausen. Hvis du vil være litt forsiktig, kan du nøye deg med en halv rød chili (husk å skylle bort frøene på innsiden for det er først og fremst frøene som gjør chilien sterk) og droppe chiliflak.

♥ Merk at sausen skal kjøres i food processoren til ingrediensene blir fint hakket, men ikke så lenge at de blir helt most. Chimichurri skal være en "chunky" urtesaus.

♥ Chimichurri holder seg god i flere dager dersom den oppbevares i kjøleskapet. Husk å ta den ut av kjøleskapet en god stund før servering, for urtesausen bør serveres romtemperert.

♥ Chimichurri er spesielt populært å servere til stekt kjøtt, se **Grillet biff med chimichurri**, men er også nydelig å servere til kylling, fisk, grillede grønnsaker og ovnsbakte poteter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/chimichurri-argentinsk-urtesaus