

Buenos Aires Choripan

Toplam 34 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~590 kcal

Açılış 9/10

Choripan, 1 zgar chorizo sosisi ç1 ekmeğe al1 maydanozlu chimichurriyle tamamlayan Arjantin sokak sandviçidir.

Malzemeler

Servis için

- 4 adet Chorizo sosisi
- 4 küçük adet Baget ekmeği

Sos için

- 1 demet Maydanoz
- 3 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Üzüm sirkesi
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 1 tatlı kaşığı Kuru kekik
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Maydanozu ve sarımsağı ince kıyın.
- Maydanoz, sarımsak, üzüm sirkesi, zeytinyağı, kekik, pul biber ve tuzu karıştırıp chimichurri yapın.
- Sosu 10 dakika dinlendirin.
- Chorizo sosisleri orta sıcak zgarada 10-12 dakika çevirerek pişirin.
- Baget ekmeği boyuna yarıp yüzlerini kızartın.
- Sosisleri ekmeklere yerleştirin.
- Chimichurriyi bolca gezdirip hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Chimichurriyi en az 10 dakika dinlendirmek sirke ve otların tadını çıkarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Köz biber, domates salatası ve ekstra chimichurriyle servis edin.

Alerjenler

Gluten