

Chimichurri

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılımlar 11/10

Maydanoz, sirke, sarımsak ve zeytinyağıyla hazırlanan Arjantin sosu.

Malzemeler

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

Yapılı

1. Maydanozu ve sarımsağı bıçakla oldukça ince kıyın.
2. Üzüm sirkesi, zeytinyağı, mercanköşk ve pul biberi bir kapta karıştırın.
3. Kıyılmış maydanoz ile sarımsağı karıştırmakleyin.
4. Chimichurri sosu oda sıcaklığında 15-20 dakika dinlendirip kullanın.

PÜF NOKTASI

Sosu servis öncesi 20 dakika dinlendirin; sarımsak ve ot aroması yağa geçer.

SERVİS ÖNERİSİ

Izgara et, tavuk veya sebze üzerinde kullanın.