SÅS

Sås och marinad chimichurri-style

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Såsen och marinaden nummer ett till sommarens dagar vid grillen. Piggar upp smaklökarna.

Här kommer ett tips som ett kanonalternativ till béan eller bbq-såsen: Chimichurri. Basen är olivolja, bladpersilja, vinäger/citron, lök/vitlök och chili. Lägg sedan till andra goda örter och hacka efter lust, smak och behag.
Alla måtten är cirkamängder eftersom ingredienserna naturligt varierar mycket i smak och styrka. Smaka dig fram. Såsen ska ha ordentligt med syra, smaka rejält av örterna och ett ordentligt bett av chili och vitlök. Älskar du chilihetta ökar du mängden. Många kör alla ingredienser i mixer men jag finhackar alltihop - gillar inte när det är en sörja och alla smaker försvinner in i varandra. Har du inte tid att hacka, använd då självklart mixern.Marinera köttet (eller vad man vill grilla) i några timmar genom att massera in såsen runt om och sedan hälla lite extra över (se bild). Man kan pensla på extra marinad, som en glaze, under grillningen.Såsen kan såklart också ätas som ett pikant tillbehör på tallriken tillsammans med det grillade: kött, fisk eller grönsaker. Den håller flera dagar i kylen. Resterna kan sätta piff på det mesta.

INGREDIENSER

5 dl bladpersilja, bladen
2 dl t ex ramslök, koriander, oregano eller andra färska örter (små blad, minska mängden)
1 st chili
2 msk rödlök, finhackad
2 klyftor vitlök
0.5 dl vinäger (ej balsamvinäger)
1.5 dl olivolja
1 msk citronsaft

GÖR SÅ HÄR

1. Finhacka alla ingredienser.
2. Häll vinägern i en skål. Vispa i oljan, lite i taget. Smaka av med lite salt.
3. Rör i allt hacket, lite åt gången. Smaka av med citronsaften. Salta lite till. Låt stå och mogna (kanske några timmar eller över natten om tiden finns) och smaka av några gånger under tiden. Korrigera det som behövs för balansen.