



Chimichurri

Kock: **Todd English** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Jag har tillbringat tillräckligt med tid i Argentina för att se min beskärda del av Guachomatlagningen, tangon och några andra saker. De serverar sina mest billiga styckningsdelar av grillat nötkött toppad med chimichurri, som är som en explosion av färska örter och stickande smaker.

Använd denna sås på skaldjur, nachos och tacos eller som en krydda för att ringla på någon smörgås som behöver en sting av smak.



INGREDIENSER

0.75 dl rödvinvinäger
0.5 tsk mald kummin
4 msk färsk koriander, tätt packad
2 st vitlöksklyftor
0.75 tsk krossad torr röd chili
2.25 dl färsk persilja, tätt packad
0.5 tsk havssalt
1.25 dl olivolja
0.25 tsk mald svartpeppar

GÖR SÅ HÄR



Sätt på en matberedare och lägg i vitlöken via locket medan den går, tillsätt därefter resterande ingredienser och låt det mixa tills den blir en slät massa.