

# 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