

Chimichurri

Toplam 10 dk

Hazır 10 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~165 kcal

Açılış 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

Yapılış

1. Maydanoz ve sarımsağı ince kıyın.
2. Zeytinyağı, sirke, mercanköşk ve pul biberle karıştırın.
3. Sosu 20 dakika oda sıcaklığında dinlendirin.

PÜF NOKTASI

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

SERVİS ÖNERİSİ

Izgara et, tavuk veya sebze üzerinde kullanın.