Chimichurri Sauce – sådan laver du verdens bedste Steak Sauce!

Chimichurri sauce er en autentisk Steak Sauce fra argentinia. Chimicurri er en sauce, og ikke et eller andet italiensk pesto, og har rødderne i den nordspanske køkken. Chimichurri Sauce er meget populær i hele sydamerika, og bruges som marinade til kød! Derudover har den også fundet sig ind på bordet i Sydamerika, nærmest i sammen omfang som ketchup i Nordamerika. Opskriften på Chimichurri variere meget, og hver familie har sin egen opskrift.

Opskrift på en autentisk Chimicurri Sauce

til 1 Steak / Bøf
tilberedningstid: 15min.

Jeg har prøvet mig lidt frem og tilbage med en del med og modvind, syntes jeg virkelig at den her variante er den jeg / vi herhjemme bedst kan lide.

Ingredienser til Chimichurri Sauce:

- 2 tsk finhakket frisk persille
- 2 tsk finhakket frisk koriander
- 2 tsk finhakket frisk oregano
- 1 fint revet fed hvidløg
- 4 tsk olivenolie
- ½ tsk sød paprika
- ½ tsk spidskommen pulver
- ½ tsk koriander pulver
- 1 spsk citronsaft
- 1½ tsk finhakket tørret chili flager
- Salt
- Friskmalet hvid peber

Fremgangsmåde – sådan laver du Chimichurri

Det er den nemmeste Steak Sauce du nogensiden har lavet. Du blander blot alle ingredienser sammen på nær salt & peber. for Salt og Peber skal du først bruge når du har mixet det hele godt sammen.

Nu smager du din Chimicurri til med salt og friskmalet hvid peber. Og Serveres ved stuetemperatur.

En frisklavet Chimichurri smager fantastisk som topping på en ***Saschi RibEye Steak***, en god mørebrad. Eller i en super lækker sandwich med masser af kød.

Sashi Tripple A RibEye – **SASHI** er et japansk ord og betyder netop "**marmorering**". Kødet er derfor også udvalgt og karakteriseret ved at være marmoreret. Kødet er ekstremt fedtmarmoreret og denne marmoreringsgrad medvirker foruden til saftigere kød.... Læs Mere...

Holdbarhed af frisklavede Chimichurri Sauce:

Dit frisk lavet Chimichurri kan holde 5 dage i køleskabet i en lufttæt beholder.