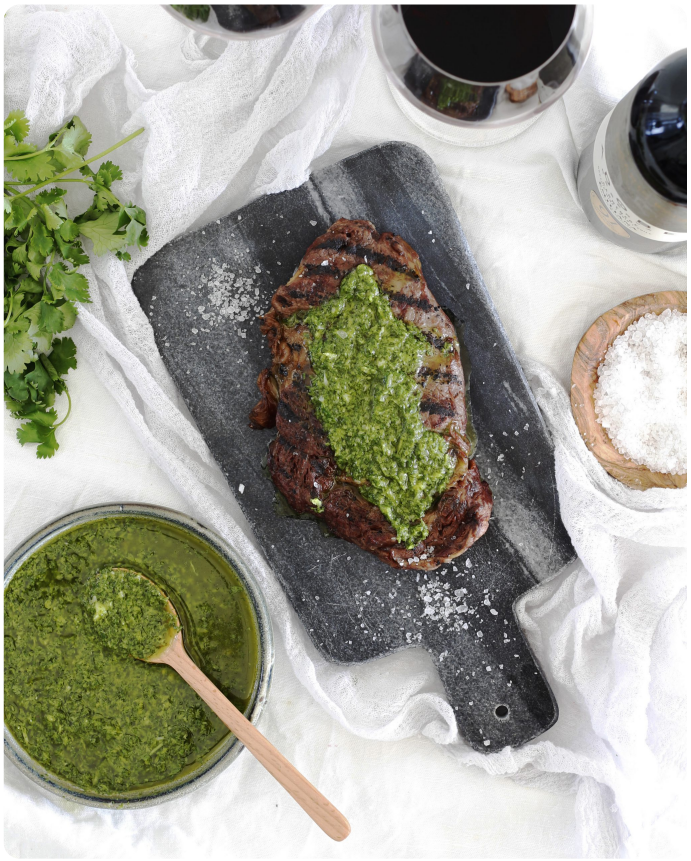
LINDA BEN

Chimichurri sósa



Eldunartími

5 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Chimichurri sósa sem smellpassar með grillkjötinu.
Það er upplagt að gera þessa sósu með góðum fyrirvara því hún geymist góð í nokkra daga.
Sósan er afskaplega einföld í framkvæmd, aðeins smella öllum innihaldsefnum saman í blandara, það eina sem þarf að passa er að mauka sósuna ekki of mikið því hún á að vera svolítið gróft maukuð.

Chimichurri marinering og sósa

- 2 dl ferskt kóríander
- 2 dl fersk steinselja
- 4 stk hvítlauksgeirar
- Safi úr ¼ lime
- 1 msk hvítvíns edik
- ½ – 1 stk jalapenó
- 1 ½ dl hágæða ólífu olía
- Salt og pipar

Aðferð:

1. Setjið öll innihaldsefnin saman í blandara, ef þið viljið hafa sósuna ekki eins sterka þá takiði fræin úr jalapeóinum áður en þið setjið hann í blandarann.
2. Blandið létt saman þannig að sósan sé gróf maukuð.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben svo ég sjái afraksturinn.

Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar, Linda Ben

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.