



YAKINIKU[®]
ORIGINAL JAPANESE GRILL

CHIMICHURRI MET CITROENSAP

Ingrediënten:

- 120 ml olijfolie
- Sap van een halve citroen
- 1 bosje peterselie
- 3-4 teentjes knoflook
- 1 rode chili peper (zonder zaadjes is het minder pittig)
- 5 takjes verse oregano
- 1 tl grof zout
- ½ tl peper

Benodigdheden:

- Vijzel
- Snijplank
- Hakmes

Begin met het fijnsnijden van de peterselie, knoflook en chilipeper.

Voeg vervolgens in de vijzel de knoflook, zout, peper en citroensap toe en meng dit samen.

Nu kun je ook de chilipeper, peterselie en oregano aan de vijzel toevoegen.

De laatste stap is het toevoegen van de olijfolie en het citroensap. Meng dit goed met de droge ingrediënten tot het een mooi geheel is.

Wanneer je alle ingrediënten hebt gemengd laat het een paar minuten staan en proef dan van de chimichurri. Je kunt naar smaak nog extra knoflook, zout of peper toevoegen!

Chimichurri kun je combineren met allerlei verschillende soorten vlees, vis en groente dus de opties van deze saus zijn eindeloos!

Eet smakelijk!