

# Chimichurri voor een Argentijnse barbecue

Lorenzo uit het kinderboek Hé, wie ben jij? is dol op de Argentijnse barbecue (asado).

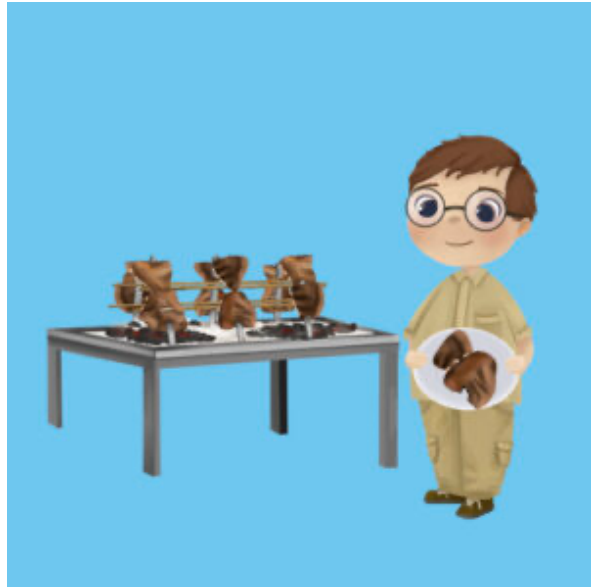
Vanwege de gezelligheid, maar ook vanwege het lekkere eten.]

Typisch Argentijns is de chimichurri die je als saus of als marinade bij het vlees kunt eten.

Welk vlees je kiest is aan jou, hieronder vind je het recept voor de chimichurri!

## INGREDIËNTEN

- 1 rode paprika
- 1 chilipeper
- 4 tenen knoflook
- handje gesneden verse koriander
- 70 ml tomatenpuree
- 1 theelepel gedroogde oregano
- 80 ml rode wijn azijn
- 40 ml olijfolie
- zout en peper naar smaak



## BEREIDING

1. Snij de kop van een bol knoflook en vouw een klein bakje van aluminiumfolie waar de bol in past.
2. Schenk een beetje olijfolie over de bol en plaats hem met de paprika en chilipeper in de barbecue. Rook alles op 110-150 graden met een beetje rookhout.
3. Als de knoflooktenen goudbruin en zacht zijn mag alles er af.
4. Snij de paprika en chilipeper fijn. Verwijder de zaadjes en lijsten van de chilipeper als je de chimichurri niet te heet wilt.
5. Druk 4 tenen knoflook uit de bol en gooi ze bij de rest van de ingrediënten in een kom. Pureer dan alles met de staafmixer.

Wil je deze saus gebruiken als marinade? Laat het dan niet te lang intrekken, hier kan het vlees wat te nat van worden.

**EET SMAKELIJK!**

Bron: [BBQ-Helden](#)