

Chimichurri

CHIMICHURRI

Ger ca 2,5 dl sås

TILLAGNINGSTID:

5 minuter

40 g	storbladiga persilja
10 g	röd chili
40 g	rödlök
1 st	vitlöskskyfta
1 tsk	torkad oregano
0,5 tsk	rökt paprikapulver
0,5 tsk	havssalt
1 krm	grovmald svartpeppar
0,5 dl	olivolja
2 msk	äppelcidervinäger*

HUSGERÅD

Måttats
Matvåg
Mixer
Glasburk

*Går att ersätta med rödvinsvinäger om man önskar använda sig av detta.

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Chimichurri

Chimichurri

Chimichurri är en härlig och kryddstark sås med persilja som bas. Passar perfekt att servera till den grillade köttbiten, grönsaksspettet, fiskbiten eller kycklingen.

Den passar också bra att använda som marinad, en toppensås helt enkelt!

Enkel och snabb sås

Det finns väl inget bättre än en sås som både är enkel och snabb att göra. När man står där och maten nästan är klar och man kommer på att, visst skulle det vara gott med en sås också?

Att då fixa en Chimichurri som man snabbt mixar ihop är ju perfekt!

En bra mixer

Att ha en bra och stark mixer är inte enbart bra att ha när man ska göra en chimichurri utan även när man gör goda [smoothies](#) eller [mandelsmör](#).

Denna fina mixer från Wilfa klarar det mesta när det kommer till att mixa!



Fler goda såser till grillat

Här i Paleoskafferiet hittar du många goda recept på sås som passar till grillat och vi kan rekommendera:

- [Rökig BBQ-sås med rabarber och rosmarin](#)

Chimichurri

- [Vitlök och chilimajonnäs](#)
- [Hollandaisesås på ghee](#)

Nästa gång du planerar för grillat så mixa ihop denna kryddstarka och goda Chimichurri!

Så här gör du

- Lägg ner samtliga ingredienser i en mixerkanna
- Mixa samman till en sås

Förvara din Chimichurri i en lufttät burk i kylan.



Recept på enkel marinad

Chimichurri går perfekt att även använda som marinad. Vi kan också tipsa om följande marinader:

- [Snabb marinad till lamm](#)
- [Paleoskafferiets enkla marinad](#)

Tid att Njuta!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.

Chimichurri