

Chimichurri Sos

Taze otlar, sarımsak ve zeytinyağı ile otantik Arjantinli chimichurri sos tarifi. Izgara etler, sebzeler ve marineler için mükemmel.

10 min

HAZIRLIK

10 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Easy

ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak maydanoz
- 1 bardak kişniş
- 1 bardak taze kekik
- 1 arpacık soğanı
- 1 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi
- 1 yemek kaşığı taze limon suyu
- 1 bardak fesleğen
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kaya tuzu

Yapılışı

- Otları hazırlayın**

1 su bardağı taze maydanoz ve 1 su bardağı taze kekik yaprağını soğuk akan su altında yıkayın. Nem kalmayıncaya kadar, yaklaşık 2-3 dakika kurulayıncaya kadar kağıt havluyla tamamen kurulayın.
- Kurulanmış otların kalın saplarını çıkarın ve yaprakları 1,5 cm'lik parçalar halinde kabaca doğrayın. 1 diş sarımsağı soyun ve bıçakla ince kıyın.**
- Chimichurri'yi yapın**

Doğranmış maydanoz, kekik ve kıyılmış sarımsağı orta boy karıştırma kasesinde birleştirin. 1 su bardağı zeytinyağı ekleyin ve tahta kaşıkla iyice karıştıncaya kadar karıştırın.

- 4 Ot karışımına 1 yemek kaşığı kırmızı şarap sirkesi ve 1 yemek kaşığı taze limon suyu ekleyin. Sıvı her yere eşit olarak dağılıncaya kadar iyice karıştırın.
- 5 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı karabiber ile baharatlayın. Baharatları sos boyunca eşit olarak dağıtmak için iyice karıştırın.
- 6 Tadına bakın ve gerekirse daha fazla tuz, karabiber, sirke veya zeytinyağı ekleyerek baharatını ayarlayın. Sos parlak, otsu ve dengeli olmalıdır.
- 7 Lezzetlerin kaynaşması için chimichurri'nin servis etmeden önce oda sıcaklığında 30 dakika dinlenmesini sağlayın.

İpuçları

En iyi lezzet ve doku için kıvırcık maydanoz yerine düz yapraklı maydanoz kullanın. Düz çeşit, otantik chimichurri için gerekli olan daha güçlü, daha az acı bir tada sahiptir.

Lezzetlerin kaynaşması için hazır chimichurri'nizin servis etmeden önce en az 30 dakika dinlenmesine izin verin. Sos birkaç saat dinlendikten sonra aslında iyileşir.

Mutfak robotu kullanırken aşırı işlemekten kaçınmak için kısa darbeler halinde çalıştırın. Pürüzsüz bir hamur değil, kabaca doğranmış bir doku istiyorsunuz.

Daha az sirke ile başlayarak ve tada göre daha fazla ekleyerek asitliği ayarlayın. Farklı markalar güç bakımından değişiklik gösterir ve kişisel tercih nihai dengede büyük rol oynar.

En parlak renk için önce sarımsak ve kırmızı pul biberi mutfak robotuna ekleyin, sonra otları ekleyin. Bu, narin yeşilliklerin aşırı doğranmasını önler.

Chimichurri iyi saklanır ve inanılmaz derecede çok yönlü olduğundan çifte porsiyon yapın. Artanları hafta boyunca marine, salata sosu veya sandviç kreması olarak kullanın.

Oda sıcaklığındaki malzemeler daha kolay karışır ve daha iyi emülsiyon oluşturur. Zeytinyağı ve sirkenizi sos yapmadan 30 dakika önce soğuk depolamadan çıkarın.

Lezzetler zamanla gelişip değiştiği için servis etmeden hemen önce tadını kontrol edin ve baharatını ayarlayın. Mükemmel dengeyi sağlamak için daha fazla tuz, asit veya yağ eklemeniz gerekebilir.