RECEPT

DE ULTIEME CHIMICHURRI VAN BBQ+

Fris, zuur en pittig, met de hand gehakt: zo hoort chimichurri naast een stuk vlees van de grill. Wil je er vuur in proeven, leg dan een gloeiend kooltje in de pot. Een paar minuten met het deksel dicht, en je saus smaakt naar de BBQ.



INGREDIËNTEN

Voor 6 personen

Bak- en gaartijden gelden voor de originele hoeveelheid.

- 60 g platte peterselie, een grote bos
- 1 el verse oregano, of 2 tl gedroogde oregano
- 4 teentjes look
- 1 sjalot
- 1 tl chilivlokken, of 1 verse rode peper zonder zaadjes
- 1 tl fijn zeezout
- 4 el heet water
- ½ tl zwarte peper, versgemalen
- 60 ml rode-wijnazijn
- 150 ml milde olijfolie extra vierge
- 1 stuk houtskool van hardhout, zo groot als een walnoot, voor de gerookte versie

CHIMICHURRI MAKEN

1. Los het zout op in het hete water en laat het lauw worden.
2. Pluk de blaadjes van de peterselie en dep ze goed droog.
3. Hak de peterselie fijn met een scherp mes, zonder blender.
4. Hak de look, de sjalot en de verse oregano heel fijn.
5. Doe de look, de sjalot, de oregano, de chili en de zwarte peper in een kom.
6. Giet het lauwe zoutwater erover en laat het circa 5 minuten trekken.
7. Roer de rode-wijnazijn erdoor.
8. Voeg de peterselie toe en roer de olijfolie er beetje bij beetje door.
9. Proef en stuur bij met een snuf zout, een scheut azijn of wat extra chili.
10. Laat de chimichurri afgedekt minstens 30 minuten, liefst 2 uur, op kamertemperatuur rusten. Wil je hem zonder rook, dan is hij nu klaar.
11. Schep de chimichurri voor de gerookte versie in een hittebestendige pot of een inox kom met deksel.
12. Steek een handvol houtskool aan in een schoorsteenstarter, circa 15 minuten, tot de stukken rondom grijs zijn en gloeien.
13. Neem een gloeiend kooltje met een tang en tik of blaas de losse as eraf.
14. Leg het kooltje meteen op de chimichurri en sluit het deksel.
15. Laat de rook circa 2 tot 3 minuten intrekken, tot het sissen stopt en de pot vol rook staat.
16. Haal het kooltje eruit met de tang en roer de chimichurri goed door.
17. Proef en sluit de pot nog een minuut als je meer rook wil, of serveer meteen.