



Choripán met chimichurri

Argentijns straatvoedsel bij uitstek: een gegrilde chorizoworst in een knapperig broodje, overgoten met frisse, kruidige chimichurri. Onmisbaar op elke asado.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 4 verse chorizoworsten
- 4 lange broodjes
- 1 bosje platte peterselie, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 kl gedroogde oregano
- 0,5 kl chilivlokken
- 100 ml olijfolie
- 3 el rode wijnazijn
- Zout en versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de chimichurri: meng de fijngehakte peterselie, knoflook, oregano en chilivlokken in een kommetje. Roer de olijfolie en de rode wijnazijn erdoor en breng op smaak met zout en peper. Laat de saus minstens 15 minuten rusten zodat de smaken goed samengaan.
- 2.** Snijd de worsten in de lengte bijna helemaal door zodat ze open kunnen klappen (de zogenaamde mariposa-snede).
- 3.** Verhit een grillpan op hoog vuur. Leg de worsten met de open kant naar beneden op de pan en grill ze ongeveer 6 minuten per kant, totdat ze gaar en mooi gekleurd zijn met een knapperige buitenkant.
- 4.** Snijd de broodjes open en rooster de binnenkant kort op de grillpan totdat ze licht goudbruin zijn.
- 5.** Leg in elk broodje een gegrilde worst en lepel er een flinke hoeveelheid chimichurri over.
- 6.** Serveer de choripán meteen met extra chimichurri ernaast.

Tip

Laat de chimichurri bij voorkeur een uur van tevoren maken zodat de smaken nog beter samenkomen. De saus is afgedekt in de koelkast tot drie dagen houdbaar.

Lekker met

Gegrilde paprika of een frisse groene salade.

Dranktip

Een glas Argentijnse Malbec past uitstekend bij de krachtige smaken van de gegrilde worst en de kruidige chimichurri.