

Chimichurri.

En sås med svårt namn som är enkel att tycka om! Perfekt till grillat kött eller fisk.



4

Grillat

Sås

Ingredienser:

1 dl hackad persilja
1/2 dl hackad oregano
2 msk torkad oregano
2 vitlöksklyftor hackade
2 st hackade saltorkade tomater
2 msk chiliflakes
1 msk svartpeppar
2 msk kokande vatten
3 msk rödvinvinäger
1/2 dl olivolja
salt

Gör så här:

1. Håll torkade kryddor och vitlök i en bunke. Tillsätt kokande vatten täck. Vänta i 15min.
2. Tillsätt resten av ingredienserna. Blanda väl och låt dra i ett dygn, men gärna längre.

Gott grillvin:



Spara i lista

Expedition Carmenère

Systembolagsnummer: 2543

69,00 kr

Expedition Carmenère har en mycket trevlig och fruktig doft med inslag av fat, plommon, färska örter, svarta vinbär, blåbär, vanilj och lakrits. Vinet har en fruktig smak med inslag av fat, plommon, färska örter, svarta vinbär, viol, blåbär, peppar och choklad.

Se också



Sallad till grillat kött.

Den här salladen är ett utmärkt tillbehör till grillat kött då den är lite bitter och härligt syrlig mot det feta köttet.

[Läs mer](#)



Chilensk asado - grilla på chilenskt vis.

Bjud hem vänner och familj på traditionell chilensk grillfest - Asado. Här tipsar vi om hur du grillar olika styckningsdetaljer.

Läs mer

Utskrift