



CHORIPÁN



INGREDIENSER

- 6 st chorizo
- 6 stora korvbröd, surdegsbröd eller små baguetter
- Chimichurri
- 3 dl persilja
- 1 dl koriander
- 1 liten näve färsk oregano / 1 msk torkad oregano
- 2 vitlöksklyftor
- 1 chili
- 1 dl olivolja
- 2 lime

GÖR SÅ HÄR

Choripan från Argentina

För 6 portioner

Chimichurri

Blanda följande ingredienser tillsammans:

Grovhacka färsk persilja, koriander och oregano (det går att ersätta med torkad oregano 1 msk).

Riv eller finhacka vitlöksklyftorna.

Finhacka även den färska chilin (ta bort, om du inte gillar hetta)

Pressa saften från 2 lime.

Blanda alla ingredienser tillsammans med olivoljan och krydda av med salt och peppar

Nästan där...!

Dela korven på mitten (långsidan) och stek.

Dela baguetten och lägg på Chimichurri och den stekta korven. Ett tips är att låta oljan sugas upp av brödet.