**Chimmichurri**

Nodig:

1 bosje verse bladpeterselie

1 eetlepel gedroogde oregano

1 eetlepel gedroogde tijm

1 kleine rode ui

1 rode peper of wat chiliflakes

2 eetlepels rode wijnazijn

4 tenen knoflook

Olijfolie

Grof zeezout

Versgemalen zwarte peper

Bereiding:

Hak het bosje peterselie, de rode peper en de teentjes knoflook goed fijn en meng ze in een kom met de oregano en tijm. Voeg aan dit mengsel nu de 2 eetlepels rode wijn azijn toe en roer alles goed door elkaar. Voeg nu beetje bij beetje olijfolie toe, totdat er een redelijk gladde saus is ontstaan. Dit zal in dit recept ongeveer 100 ml zijn. Als je een gladde saus hebt is het tijd om de ui goed fijn te snipperen en door de saus te roeren. Breng de saus nog op smaak met peper en zout en je bent klaar!