



Sauce Chimichurri

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

0.5 bouquet de persil frais
2 cuil à soupe de vinaigre de vin
1 cuil à café de citron
2 gousses d'ail
1 gros oignon
2 cuil à soupe d'origan
2 cuil à café de paprika
12 cl d'huile d'olive
Piment
Sel, poivre

Emincez finement l'ail et le persil.

Dans un bol mélangez tous les ingrédients et verser l'huile d'olive petit à petit.

Vous pouvez également utiliser un mixeur, dans ce cas vous aurez une sauce plutôt émulsionnée, comme une vinaigrette.