

Chimichurri kyllingesalat



Ingredienser til 2-4 personer

En del autentisk Chimichurri

4 skindløse kyllingelår fileter (ingen knogler), eller evt. kyllingebryst

1 tsk olivenolie

5 kopper Romaine (eller cos) salatblade, vasket og tørret

3 modne tomater, skiver

½ rødløg, skivet

2 avocados, skiver

Friske persilleblade til garnering

Instruktion

Lav en skål Chimichurri ved hjælp af denne opskrift (se nedenunder), i en lille skål eller kande.

Hæld 4 spiseskefulde Chimichurri ud i en lav skål for at dække kylling fileterne og mariner i 20 minutter (hvis tiden tillader det).

Køl resten af marinaden til brug som dressing.

Varm olien i en grillpande eller stegepande over medium-høj varme, og grill kyllingefileterne på hver side, indtil de er gylden, sprød og kogt igennem.

Når kyllingen er grillet, skal du lægge den til side og lade hvile.

Skær kylling i strimler, og tilbered salat med blade, tomater, løg og avocadoskiver.

Garner med den resterende Chimichurri-dressing og server med (valgfri) ekstra persilleblade.

Chimuchurri sauce

Hvilke ingredienser går ind i Chimichurri?

- Frisk persille, koriander og oregano - denne trio af urter gør dette utroligt smagfuldt!
- Rødløg - hak i små tern.
- Hvidløg - brug frisk hvidløg til den bedste smag.
- Rødvinseddike - hvis du ikke har rødvinseddike ved hånden, kan hvidvinseddike erstattes.
- Citronsaft - brug frisk citronsaft til den bedste smag.
- Salt - kosher salt, bordsalt eller havsalt fungerer godt.
- Rød, kværnet peberkorn - hvis du ikke kan lide krydret mad, skal du bare udelade dette, hvis du elsker krydret mad, tilføj mere til smagen.
- Olivenolie - Jeg kan godt lide at bruge en blanding af halv ekstra jomfruolivenolie og halv almindelig olivenolie, det giver en mere mild oliesmag, men føl dig fri til at bruge enten eller.

Kyllingen

Du skal bruge noget af denne sauce til at marinere dine kyllingelår (eller -bryster). Vi marinerer normalt ikke vores kød med chimichurri, men i denne opskrift gik jeg imod vores chimichurri-regler og gjorde det alligevel. Det handler ALT om SMAG!

Hvordan man laver kylling til chimichurri

Grill kyllingestykkerne forsigtigt Du kan også bruge en varm støbejernspande.

Dressing

Brug den resterende uberørte chimichurri-sauce som dressing! Chimichurri har aldrig været bedre!