



# Grillede rib-eye steaks med argentinsk chimichurri

Om du griller dine steaks på en grill eller på en grillpande er underordnet, bare de får grillstriber! En af de mange måder, argentinerne spiser oksekød på, er med den lækre Chimichurri, som er en kold dyppelse til kødet lavet med masser af krydderurter, olie og eddike. Lav den et par dage før – så smager den endnu bedre. En frugtig argentinsk vin, fx Malbec, vil være et helt oplagt match til retten.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

**Tilberedningstid:** 60 minutter

**Antal personer:** 4

## Ingredienser

- 4 store flotte rib-eye steaks (marmoreret oksefilet)
- 3 spsk. ekstra jomfru olivenolie + lidt mere til pensling
- Salt og friskkværnet peber

### Til Chimichurri-dressing:

- 2 store håndfulde friske persilleblade
- 1 kvist frisk rosmarin, ca. 10 cm lang (kun nålene skal bruges)
- 1 kvist frisk timian, ca. 10 cm lang (kun bladene skal bruges)
- 2 tsk. tørret oregano
- 1 knivspids cayennepeber
- 1 tsk. sød paprika
- 1-2 fed hvidløg (efter smag og behag)
- ½ dl vineddike (gerne rødvinseddike)
- 1 dl ekstra jomfru olivenolie
- 1 tsk. salt
- 1 dl vand (eller lidt mere)
- friskkværnet peber



## Til denne ret anbefaler vi



**Meandro do Vale Meão**

Quinta do Vale Meão

Douro, Portugal

Varenr. 4077436



**Vacqueyras**

Domaine la Bouïssière

Rhône, Frankrig

Varenr. 1527336



**Côtes du Rhône, Vieilles Vignes**

Clos du Mont-Olivet

Rhône, Frankrig

Varenr. 1453336



**Edmeades Zinfandel**

Edmeades Vineyards

Californien, USA

Varenr. 6444936





- 1 stort rent glas med låg

## Fremgangsmåde

### CHIMICHURRI KØD-DRESSING (kan med fordel laves dagen før)

1. Hak hvidløget fint samt alle de friske krydderurter og kom dem i et stort glas.
2. Kog vandet i en lille gryde, kom salt i og rør det, til saltet er opløst.
3. Hæld 1 dl af saltvandet i glasset ovenpå krydderurterne med hvidløg.
4. Tilføj alle de andre ingredienser, sæt låg på og ryst dressingen sammen. Smag til og justér som ønsket.  
Den skal være lidt syrlig, men er den for syrlig, kan du justere med ekstra salt eller olie.
5. Gem dressingen på køl. Den kan holde sig i flere dage.

Ryst dressingen godt før brug og servér den som kold dyppelse til dine steaks.

Varm en grill eller grillpande og kom dine steaks på. Grill dem som ønsket. Lige inden de er færdige, pensles de med lidt olivenolie og drysses med salt.

**TIP:** Nogle pensler kødet med Chimichurri-dressing, mens det grilles, men jeg foretrækker at dryppe den på min steak på tallerkenen. Sauce er også fremragende til svinekød og lam.