



Choripan

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **45 min** Portioner: **4**

Choripan ? Argentinsk street food när den är som bäst. Brioche eller baguette fylld med grillad, färsk chorizo och pikant chimichurri.



Receptet räcker till 8 st choripan. Den här rätten är perfekt som tilltugg, nattvickning, brunch eller till utflykten. Använd små surdegsbröd eller brioche alternativt en baguette delad i 10 cm långa bitar. Den som är extra hungrig kan förutom chimichurri kan även toppa med picklad lök eller en tomatsallad.

Foto: Melisa Guerra / Thelatinkitchen.com

INGREDIENSER

4 st chorizo, gärna färska
8 st små surdegsbröd, brioche eller 1-2 baguetter

Chimichurri

2 nävar färsk koriander, finhackad
5 nävar färsk bladpersilja, finhackad
1-2 st färsk röd chili, finhackad (smaka av)
2 st vitlöksklyftor, finhackade
2-3 msk vitvinsvinäger (smaka av)



1,5 dl olivolja
1-2 msk citronsaft (smaka av)
salt efter smak

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med chimichurrin: Häll vinägern i en skål och vispa ned oljan. Smaka av med salt. Rör i de hackade kryddorna, lite åt gången och smaka av med citronsaften. Chimichurrin mår bara bra av att stå en eller ett par nätter i kylskåp, så den kan med fördel göras i förväg.
- 2** Dela chorizon längs med i två delar. Stek med snittytan nedåt i en stekpanna i ett par minuter innan du vänder så att den får fin färg runt om. Rosta brödet i en varm, torr stekpanna eller i ugnen.
- 3** Lägg rikligt med chimuchurri i brödet och fortsätt med chorizon.