

## Special Cut: Outside Skirt

mit hausgemachtem Chimichurri

Outside Skirt	Chimichurri
Fleisch von beiden Seiten scharf angrillen.	1 Bund Koriander 1 EL geriebener Majoran 4 EL Olivenöl
Anschließend für ca. 5 Minuten ruhen lassen.	1 Zehe Knoblauch 1 TL Kapern 1 Prise Zucker
Fleisch in dünne Streifen tranchieren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.	1 Prise Salz 1 Prise frischer gemahlener Pfeffer ½ Zitrone
	Alle Zutaten im Mörser zu einer feinen Salsa zerstoßen.