



AGRI
EXPORT4.0





TAKE PORTUGAL WITH YOU

Recipes from Denmark with a Portuguese Touch

AGRI
EXPORT4.0



SUMMARY

CHEFS

Get to know chef Chakall and chef Mikkel Karstad



TAKE PORTUGAL WITH YOU

With this book we want to bring Portugal to your table. Discover products made through knowledge and tradition, with a unique flavour and distinctive quality, that will brighten your meals.

The collaboration between chef Chakall and chef Mikkel Karstad gave rise to recipes with a Portuguese touch. Take Portugal with you and surprise yourself with new flavours.

This book is an initiative of AgriExport 4.0 a project for international promotion and the training of SMEs in the Portuguese agroindustrial sector, promoted by INOVCLUSTER and AGROCLUSTER.

AgriExport 4.0 aims to promote an increase in exports and the international visibility of Portugal and is financed by Portugal 2020, under the Competitiveness and Internationalisation Operational Programme.

AGRI
EXPORT4.0

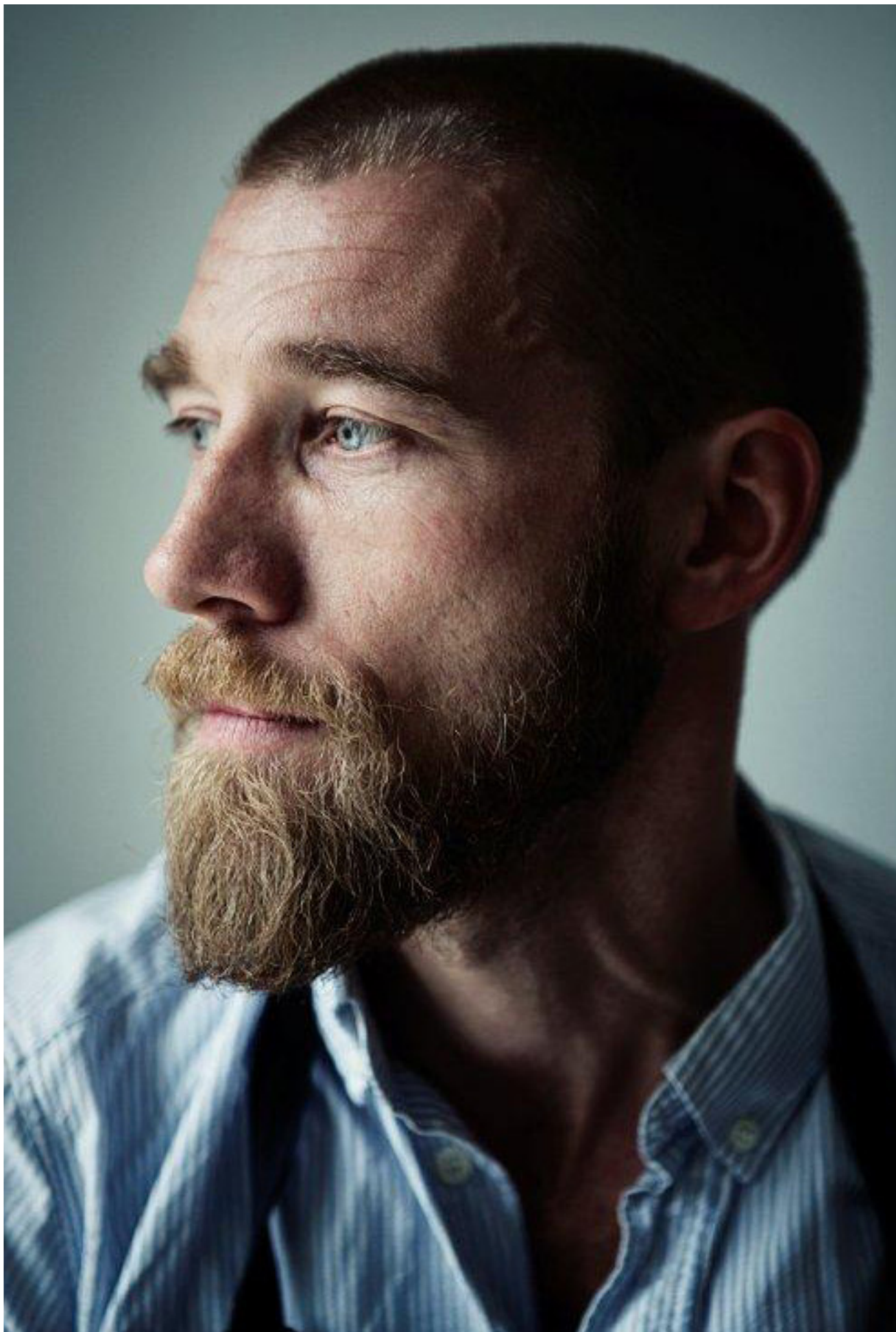
CHEF Chakall

Born in Tigre in Buenos Aires, Argentina, Chakall discovered cookery at an early age. He grew up in his mother's restaurant and is already the family's fourth generation dedicated to the art of cooking. Chakall is the offspring of 5 cultures, his parents being of Galician, Swiss-German, Basque-French, Italian and North Argentina indigenous origin, and his greatest source of inspiration are two women: his mother, Susana and his Godmother, Virginia. They were the ones who taught him the importance of eating and respect for what you eat. These roots, the mixed cultures, flavours and knowledge as well his huge curiosity and his travels throughout his life have given rise to his enjoyment of cooking and, even more, to experience of life through food.

Chakall is a citizen of the world who is involved in a multitude of projects - restaurants, TV programmes, events - in a wide variety of countries such as Germany, China, São Tomé and Príncipe and the Dominican Republic - but Portugal is where he feels at home.

Besides usually being seen on TV programmes that made him known to the general public, he is the author of numerous books, he manages Cozinha Divina, a catering events and consultancy company, and runs various restaurants.





CHEF

Mikkel Karstad

Independent gastronomic advisor, consultant, cookbook author, food stylist and chef, Mikkel Karstad uses carefully selected ingredients in his cuisine. The secret is to find greatness in small things, he often says.

Mikkel was born in 1973 and is married and the father of 4 children. He started his career in 1995 as a trainee chef in Krog's fish restaurant after which he did his military service in the Navy as a chef. He worked in internationally renowned restaurants such as Kommandanten in Copenhagen, a 2 star in Guide Michelin, was Head Chef at the M/S Amerika restaurant and Head Chef to the Danish Parliament at Christiansborg Palace, from October 2003 to December 2005.

Until June 2011 Mikkel worked as a gastronomic advisor to Claus Meyer, the world-renowned restaurateur and cookbook author. After that experience he became the Head Chef at the Horten law firm.

Author of cookbooks such as Spis (2014), Gone Fishing (2016), Evergreen (2018), and Nordic family Kitchen (April 2021), Mikkel Karstad is also engaged in consulting for companies on issues related to concept, product development and quality in food.



RECIPES FROM DENMARK WITH A PORTUGUESE TOUCH

PORTUGUESE CODFISH CAKES WITH MARINATED SUMMER GREENS

INGREDIENTS

600g Portuguese-cured salt cod,
desalted (soaked)

1 tsp salt

2 eggs

2 tbsp wheat flour

150ml whole milk

1 carrot

500g potatoes

1/2 bunch fresh coriander

10g butter

1 tbsp of grapeseed oil for frying

2 tbsp coarse-grain mustard

100ml cider vinegar

50ml sugar

2 garden carrots

1 fennel bulb

1/2 cauliflower

Salt and freshly ground pepper



PORTUGUESE CODFISH CAKES WITH MARINATED SUMMER GREENS

PREPARATION

In a meat grinder (or a food processor), coarsely mince the previously desalted codfish. Place the minced codfish in a bowl and add salt if necessary. Mixing the fish with salt enables it to bind liquids and not separate. Add the eggs, flour and whole milk a little at a time and mix well until the mixture has the right consistency.

Peel the carrot and potatoes and finely grate both. Squeeze the liquid from the vegetables and mix in with the minced codfish. Finally, add chopped coriander and pepper and let the mixture rest in the fridge for approx. 30 minutes.

After 30 minutes, take the mixture out and shape small handfuls into patties about the size of your palm. Fry the codfish cakes on a medium-heat in half butter, half rapeseed oil for 1–2 minutes on each side, to give them a nice crust while remaining succulent in the middle.

Serve the warm codfish cakes with marinated summer greens.

MARINATED SUMMER GREENS

Put the mustard, vinegar and sugar in a saucepan and bring to the boil, then remove the pan from the heat.

Finely slice the carrots, fennel and cauliflower and add the vegetables to the warm vinegar pickle and toss well. Leave the vegetables to marinate for 15-20 minutes before serving them with the codfish cakes.



Pair with Vinho Branco Douro

SUMMER ROAST BÍSARO PORK FROM TRÁS-OS-MONTES

INGREDIENTS

800g Carne de Bísaro
Transmontano PDO
(Bísaro Pork from
Trás-os-Montes)

2 Onions

4 sprigs of rosemary

5 sprigs of sage

5 stalks of chervil

1 lemon

Lemon zest

Salt and pepper

800g new potatoes

2 tbsp grapeseed oil



SUMMER ROAST BÍSARO PORK FROM TRÁS-OS-MONTES

PREPARATION

Peel the onions and cut them into thin slices. Wash the herbs, drain them thoroughly, and pluck the leaves off the stems (save the stems to put under the roast).

Split the Bísaro Pork and fill with the onion, herbs finely grated, lemon zest, salt and pepper. Close the meat again and tie it with butcher's string (or bamboo sticks) to hold it all well together.

Scrape the potatoes, halve them and place in a large ovenproof dish. Toss the potatoes with the herb stalks, the lemon cut into quarters, the rapeseed oil, salt and pepper. Place the roast on top of the potatoes and put it in the oven at 180° for 65/70 minutes until it has formed a crisp crust and the potatoes are completely golden, tender and crispy. Check, if necessary, the temperature of the centre of the meat with a frying thermometer - it should show 65°.

Take the roast out and let it rest for 5/10 minutes. Carve the roast into slices and serve it with the potatoes, sprinkled with fresh herbs.



Pair with Vinho Tinto Alentejano

CAULIFLOWER GRATIN WITH CUCUMBER SALAD

INGREDIENTS

500g cauliflower
300g cream
50g unsalted butter
80g breadcrumbs
5g salt
1g nutmeg
100g São Jorge cheese

CUCUMBER SALAD

1 cucumber
1 tbsp salt
1.5dl vinegar
3 tbsp sugar
1dl water





CAULIFLOWER GRATIN WITH CUCUMBER SALAD

PREPARATION

Cut the cauliflower into medium lengths and boil it for a few minutes in salted hot water. Set aside.

Lightly melt the butter and mix it with the cream. Place the cauliflower on a baking tray and cover with the cream and butter mixture. Sprinkle with nutmeg and add the São Jorge cheese and the breadcrumbs.

Bake it in the oven for about 8 minutes at 190°C until done.

CUCUMBER SALAD

Cut the cucumber very finely and sprinkle it with salt. Let it soak for half an hour. Pour off the excess liquid. Put the water, vinegar and sugar in a saucepan and bring to a quick boil. Let it rest in a bowl for 30 minutes in the refrigerator.



Pair with Vinho Verde

KOLDSKÅL WITH BUTTERCOOKIES AND PERA ROCHA DO OESTE



INGREDIENTS

KOLDSKÅL

- 2 dl** natural yogurt
- 2** egg yolks
- 2 tbsp** sugar
- ½** vanilla pod
- ½** lemon, juice and zest

BUTTERCOOKIES

- 150g** wheat flour
- 1 tsp** baking powder
- 80g** cane sugar
- 50g** butter
- 1 tbsp** vanilla sugar
- 1** egg
- 1** large Pera Rocha do Oeste
- 1** organic lemon, grated

KOLDSKÅL WITH BUTTERCOOKIES AND PERA ROCHA DO OESTE

PREPARATION



Pair with Vinho do Porto

KOLDSKÅL

Split the vanilla pod and scrape out the vanilla seeds. Use a little of the sugar to rub into the vanilla seeds so that they are finely separated and well spread out in the cold bowl.

Whisk the egg yolks, vanilla and sugar into a delicious, creamy and fluffy eggnog.

Stir the yogurt into the eggnog Season with lemon juice and finely grated lemon zest and serve immediately or refrigerate.

BUTTERCOOKIES

Thoroughly mix the flour, baking powder, sugar, lemon zest and vanilla sugar in a bowl.

Work the butter into the flour mixture until it resembles coarse sawdust. Bind the dough together with the eggs and quickly knead it.

Cut into small pieces of approx. 6 grams and roll them into small balls, then place them on a baking sheet lined with greaseproof paper.

Press them all down with your index finger to flatten. Bake in a preheated oven at 150 degrees for 15-20 minutes.

In a saucepan sauté small slices of Rocha pear and add a little sugar to caramelize. Place the slices on top of the cookies.

Eat with delicious homemade Koldskål.

PORTUGAL AT YOUR TABLE

Portuguese products used in these recipes



AZORES

CORVO
FLORES

GRACIOSA
SÃO JORGE
FAIAL
PICO

SÃO MIGUEL

Ponta Delgada

SANTA MARIA



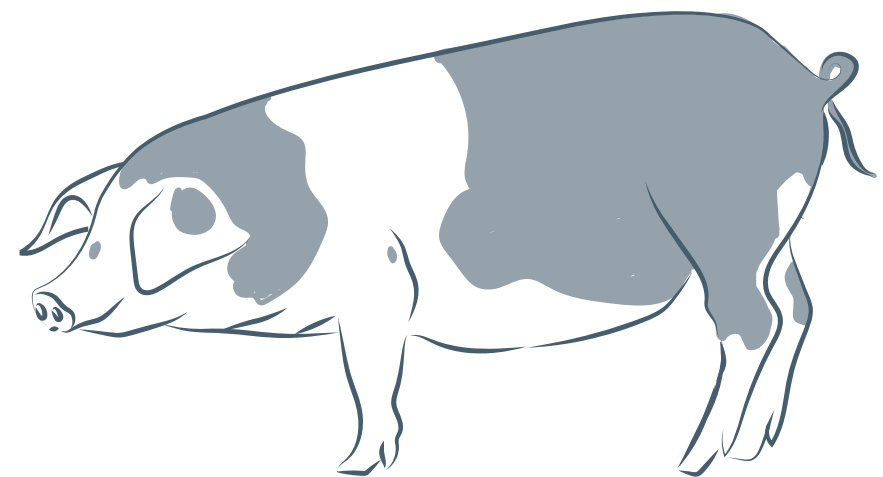
TRADITIONAL PORTUGUESE-CURED SALT COD



Traditional Portuguese-Cured Salt Cod takes pride of place in Portuguese cuisine. It is the *gadus morhua* species that is caught in the North Atlantic and refrigerated while still at sea. To obtain the Traditional Portuguese-Cured Salt Cod it must go through four stages: washing, salting, ageing and drying. It is the dehydrating phase that holds the secret to this delicacy, obtained by salting, then drying. These techniques lead to the distinctive flavour and aroma of this symbol of Portuguese identity.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO DOP

(Bísaro Pork from Trás-os-Montes PDO)



Tender and succulent, Bísaro Pork from Trás-os-Montes (PDO) is the result of a certified production process. The Bísaro breed of pigs are raised outdoors and fed on chestnuts, cereals, vegetables and a variety of fruits in the Trás-os-Montes region of Portugal. They are black, white or mottled and can reach over a metre in height. Besides being used as the main ingredient in succulent recipes, Bísaro Pork from Trás-os-Montes (PDO) is also the raw material for the certified regional smoked meats, such as *salpicão* sausage from Vinhais and smoked ham.

PERA ROCHA DO OESTE

(Rocha Pear from the Oeste Region)



Crispy, juicy and sweet, Pera Rocha do Oeste PDO (Protected Designation of Origin) is a fruit perched on the Atlantic edge of Europe and produced only in the Oeste region of Portugal. The orchards that produce Pera Rocha do Oeste PDO stem from a single tree, discovered by chance on a farm over 150 years ago. Pera Rocha do Oeste PDO is yellow to light green in colour with a typical russeting around the stalk and is a versatile ingredient that can be used in salad, cakes, desserts or drinks.

QUEIJO DE SÃO JORGE

(São Jorge Cheese)



Produced on the Island of São Jorge in the Azores, since the middle of the 15th century, Queijo de São Jorge PDO is a hard or semi-hard, yellow-coloured cured cheese. It is denoted for its strong and slightly peppery flavour and is obtained from raw cow's milk, in a region where the quality of the pastures is the key to producing the jewel in the crown of the region. The production method has remained unchanged for over 500 years, making Queijo São Jorge PDO a special, selected delicacy.

COPYRIGHT PAGE

TITLE:

Take Portugal With You – Recipes from Denmark with a Portuguese Touch

OWNERSHIP:

InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
www.inovcluster.pt | geral@inovcluster.pt

📷 [agriexport_4.0](#) 📘 [AgriExport4.0](#)

TEXT AND PUBLISHING:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

TRANSLATION AND PROOFREADING:

Found in Translation

GRAPHIC PLAN, DESIGN AND POST-PRODUCTION:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

THIS WORK WAS PRODUCED FOR INOVCLUSTER WITH THE COLLABORATION OF:

RECIPES:

Chef Chakall and Chef Mikkel Karstad

PHOTOGRAPHS:

João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco
Portugal



TAG PORTUGAL MED DIG

Danske opskrifter med et portugisisk præg

AGRI
EXPORT4.0



OVERSIGT

KOKKENE

Lær kokkene Chakall og Mikkel Karstad at kende



TAG PORTUGAL MED DIG

Med denne bog ønsker vi at sætte Portugal på menukortet. Du vil opdage produkter, der er blevet til gennem kundskab og tradition, med unikke smage og en særpræget kvalitet, som vil give dine retter nyt liv.

Samarbejdet mellem de to kokke Chakall og Mikkel Karstad har ført til en række opskrifter med et portugisisk præg. Tag Portugal med dig, og overrask dig selv med nye smage.

Denne bog er et initiativ af AgriExport 4.0, som er et projekt til international promovering og undervisning af små og mellemstore virksomheder i den portugisiske agroindustrielle sektor, og promoveres af INOVCLUSTER og AGROCLUSTER. AgriExport 4.0 arbejder med at promovere Portugals eksportstigning og synlighed på den internationale scene og er finansieret af Portugal 2020 under programmet Competitiveness and Internationalisation Operational.

AGRI
EXPORT[®]4.0

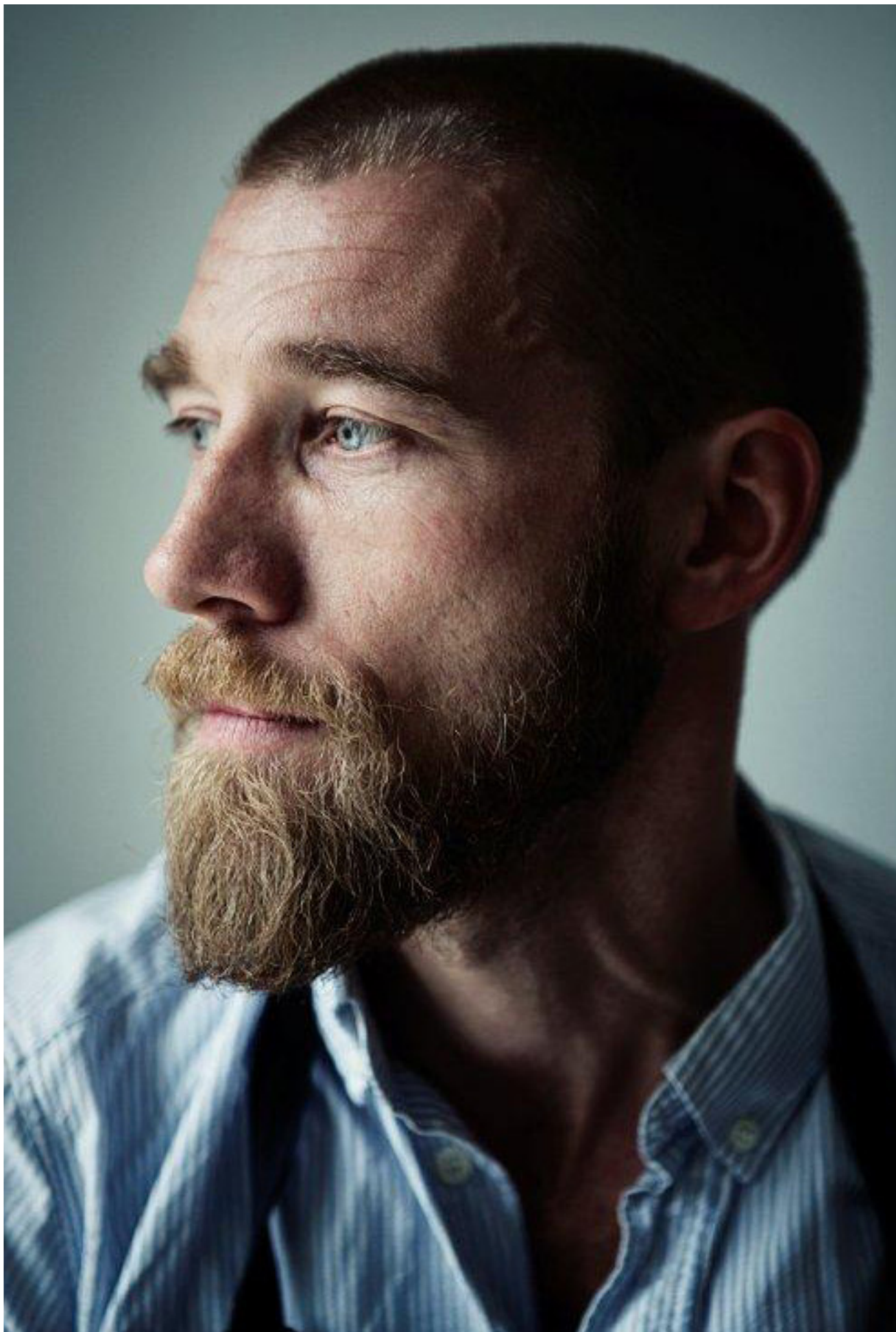
KOKKEN Chakall

Argentinskfødte Chakall fra Tigre i Buenos Aires fik interesse for at lave mad i en tidlig alder. Han voksede op i sin mors restaurant og er allerede nu den fjerde generation i familien, der har viet sit liv til madkunsten. Chakall er efterkommer af fem kulturer, da hans forældre er af galicisk, schweizer-tysk, baskisk-fransk og italiensk afstamning og har rødder i den oprindelig nordargentinske befolkning. Han største inspirationskilde er to kvinder: hans mor, Susana, og hans gudmor, Virginia. Det var dem, der lærte ham vigtigheden af at spise, og at man skal have respekt for, hvad man spiser. Hans rødder, de forskellige kulturer, smagene, lærdommen og ikke mindst hans enorme nysgerrighed og mange rejser i livet har ført til hans glæde ved at lave mad og i endnu større grad lysten til at leve livet gennem mad.

Chakall er en verdensborger og involveret i en masse projekter – restauranter, tv-programmer, arrangementer – i en lang række lande, blandt andet Tyskland, Kina, São Tomé og Príncipe samt Den Demokratiske Republik, men det er i Portugal, han føler sig hjemme.

Han ses ofte i tv-programmer, som var det, der gjorde ham kendt i befolkningen, og derudover har han skrevet utallige bøger, bestyrer catering- og konsulentvirksomheden Cozinha Divina og driver flere restauranter.





KOKKEN

Mikkel Karstad

Som uafhængig gastronomisk rådgiver, konsulent, kokebogsforfatter, madstylist og kok er Mikkel Karstad meget omhyggelig med at udvælge ingredienserne til sit køkken. Hemmeligheden er at få noget stort ud af små ting, som han ofte siger.

Mikkel er født i 1973, han er gift og har fire børn. Han begyndte sin karriere i 1995 som kokkelev på Krogs Fiskerestaurant, hvorefter han aftjente sin værnepligt i søværnet som kok. Han har arbejdet i flere internationalt berømte restauranter, såsom Kommandanten i København, der har to Michelin-stjerner, han har været køkkenchef på restaurant M/S Amerika og også køkkenchef på Christiansborg fra oktober 2003 til december 2005.

Indtil juni 2011 arbejdede Mikkel som gastronomisk rådgiver for Claus Meyer, som er verdenskendt for sine restauranter og kokebøger. Mange oplevelser rigere blev han herefter køkkenchef for advokatvirksomheden Horten.

Mikkel Karstad står bag kokebøgerne Spis (2014), Gone Fishing (2016), Evergreen (2018) og Nordic Family Kitchen (april 2021) og rådgiver også virksomheder med problemer inden for koncept, produktudvikling og madvarernes kvalitet.



DANSKE OPSKRIFTER MED ET PORTUGISISK PRÆG

PORTUGISISKE TORSKEFRIKADELLER MED MARINEREDE SOMMERGRØNTSAGER

INGREDIENSER

600 g portugisisk klipfisk af torsk, afsaltet (udblødt)

1 tsk. salt

2 æg

2 spsk. hvedemel

150 ml sødmælk

1 gulerod

500 g kartofler

1 lille bundt frisk koriander

10 g smør

1 spsk. vindrukerneolie

2 spsk. grov sennep

100 ml cidereddike

50 ml sukker

2 friske gulerødder

1 knold fennikel

½ blomkålshoved

Salt og friskkværnet peber



PORTUGISISKE TORSKEFRIKADELLER MED MARINEREDE SOMMERGRØNTSAGER TILBEREDNING



Nydes sammen med Vinho Branco Douro

Grovhak den afsaltede torsk i en kødhakker (eller en foodprocessor). Læg fiskefarsen i en skål, og tilsæt salt efter behov. Når fisken mødes med salt, bindes væsken sammen, så fisken ikke skiller. Kom æg, mel og sødmælk ved lidt ad gangen, og rør godt rundt, indtil farsen har den rette konsistens.

Skræl guleroden og kartoflerne, og riv dem fint. Knug væsken ud af grøntsagerne, og bland dem i fiskefarsen. Tilføj til sidst hakket koriander og friskkværnet peber, og sæt farsen i køleskabet i cirka 30 minutter.

Tag farsen ud af køleskabet efter 30 minutter, og form små håndfulde til frikadeller på størrelse med din håndflade. Steg fiskefrikadellerne på medium til høj varme i lige dele smør og rapsolie i 1-2 minutter på hver side, så de får en dejlig sprød skorpe og stadig er saftige i midten.

Servér de varme fiskefrikadeller med marinerede sommergrøntsager.

MARINEREDE SOMMERGRØNTSAGER

Kom sennep, eddike og sukker i en kasserolle, og bring det i kog. Tag kasserollen af varmen.

Skær gulerødder, fennikel og blomkål i små stykker, og vend grøntsagerne godt rundt i den varme eddikelage. Lad grøntsagerne stå og marinere i 15-20 minutter, inden de serveres med torskefrikadellerne.

SOMMERSTEG AF BÍSARO-SVIN FRA TRÁS-OS-MONTES

INGREDIENSER

800 g Carne de Bísaro Transmontano (BOB)
– Bísaro-svinekød Trás-os-Montes

2 løg

4 kviste rosmarin

5 kviste salvie

5 stilke kørvel

1 citron

Citronskal

Salt og peber

800 g nye kartofler

2 spsk. vindrukerneolie



SOMMERSTEG AF BÍSARO-SVIN FRA TRÁS-OS-MONTES

TILBEREDNING

Pil løgene, og skær dem i tynde skiver. Skyld krydderurterne, dryp dem godt af, og pluk bladene af stilkene (gem stilkene, da de skal lægges under stegen).

Skær et snit i Bísaro-stegen, og fyld det med løg, krydderurter, fintrevet citronskal og salt og peber. Luk kødet igen, og bind det hele tæt sammen med kødsnor (eller grillpinde i bambus).

Skrap kartoflerne, halver dem, og læg dem i et ildfast fad. Ryst fadet, så kartoflerne vendes med stilkene fra krydderurterne, citronen, der er skåret i kvarte, rapsolien, salt og peber. Læg stegen oven på kartoflerne, og sæt fadet i ovnen ved 180 grader i 65-70 minutter, til skorpen er blevet sprød, og kartoflerne er helt gyldne, møre og sprøde. Brug eventuelt et stegetermometer til at tjekke kødets kernetemperatur – den skal være 65 grader.

Tag stegen ud og lad den hvile i 5-10 minutter. Skær skiver af stegen, og servér med kartoflerne toppet med friske urter.



Nydes sammen med Vinho Tinto Alentejano

BLOMKÅLSGRATIN MED AGURKESALAT

INGREDIENSER

500 g blomkål

300 g fløde

50 g usaltet smør

80 g rasp

5 g salt

1 g muskatnød

100 g São Jorge-ost

AGURKESALAT

1 agurk

1 spsk. salt

1,5 dl eddike

3 spsk. sukker

1 dl vand





BLOMKÅLSGRATIN MED AGURKESALAT

TILBEREDNING

Skær blomkålen i mellemstore stykker, og kog dem i et par minutter i saltet vand. Sæt gryden til side.

Smelt smørret forsigtigt, og bland det med fløden. Læg blomkålen på en bageplade, og hæld fløde- og smørblandingen over. Drys med muskatnød, og top med São Jorge-ost og rasp.

Bages i ovnen ved 190 grader i cirka 8 minutter, til det er færdigt.

AGURKESALAT

Skær agurken i meget tynde skiver, og drys med salt. Lad det trække i en halv time. Hæld den overskydende væske fra. Kom vand, eddike og sukker i en kasserolle, og giv det et hurtigt opkog. Overfør det til en skål, som du sætter i køleskabet i 30 minutter.



Nydes sammen med Vinho Verde

KOLDSKÅL MED KAMMERJUNKER OG PERA ROCHA DO OESTE

INGREDIENSER

KOLDSKÅL

2 dl naturelyoghurt
2 æggeblommer
2 spsk. sukker
½ vaniljestang
½ citron, saft og skal heraf

KAMMERJUNKER

150 g hvedemel
1 tsk. bagepulver
80 g rørsukker
50 g smør
1 spsk. vaniljesukker
1 æg
1 stor pære (Pera Rocha do Oeste)
1 økologisk citron, skallen heraf



KOLDSKÅL MED KAMMERJUNKER OG PERA ROCHA DO OESTE

TILBEREDNING



Nydes sammen med Vinho do Porto

KOLDSKÅL

Flæk vaniljestangen på langs, og skrab vaniljekornene ud. Gnid lidt af sukkeret ind i vaniljekornene, så de skiller sig fint fra hinanden og fordeles jævnt i koldskålen.

Pisk æggeblommer, vanilje og sukker til en lækker, cremet og luftig æggesnaps.

Rør yoghurten ud i æggesnapsen, og tilsæt citronsaft og fintrevet citronskal. Servér med det samme, eller sæt i køleskabet til senere.

KAMMERJUNKER

Rør mel, bagepulver, sukker, citronskal og vaniljesukker grundigt sammen i en skål.

Ælt smørret ind i melblandingen, til det ligner grov savsmuld. Bind dejen sammen med æggene, og ælt den hurtigt.

Skær den ud i små stykker på cirka 6 gram, som du ruller til små kugler og lægger på en bageplade med bagepapir.

Brug din pegefinger til at trykke dem flade. Bag dem i en forvarmet ovn ved 150 grader i 15-20 minutter.

Sauter tynde skiver af Rocha-pæren i en kasserolle, og tilføj lidt sukker for at karamellisere dem. Læg skiverne oven på kammerjunkerne.

Spis dem sammen med den herlige hjemmelavede koldskål.

PORTUGAL PÅ MENUKORTET

Portugisiske produkter brugt i disse opskrifter



AZORES

CORVO
FLORES

GRACIOSA
SÃO JORGE
FAIAL
PICO

SÃO MIGUEL

Ponta Delgada

SANTA MARIA



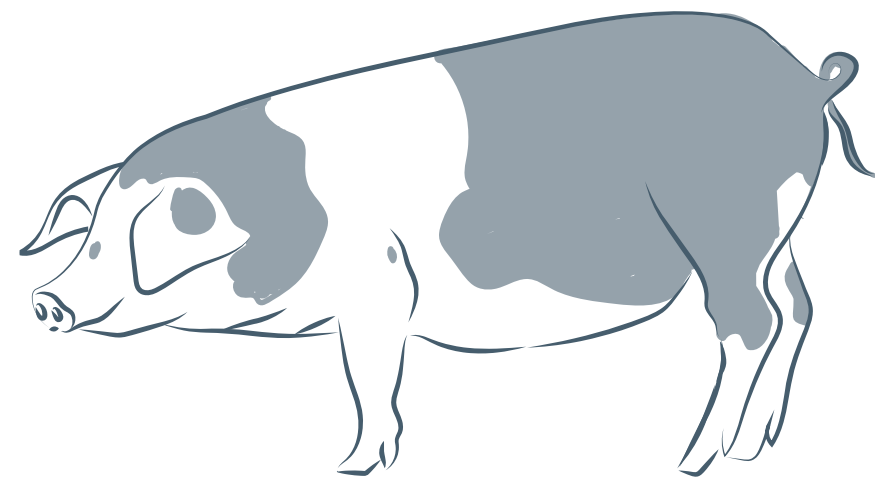
TRADITIONEL PORTUGISISK KLIPFISK AF TORSK



Portugal har stolte traditioner med saltet torsk, som indtager hæderspladsen i det portugisiske køkken. Det er nærmere bestemt arten *gadus morhua*, som fanges i Nordatlanten og fryses, mens båden stadig er til havs. Den traditionelle portugisiske klipfisk opnås gennem fire stadier: afvaskning, saltning, lagring og tørring. Det er dehydreringsfasen, der er hemmeligheden bag denne delikatesse, der først saltes og så tørres. Disse teknikker fremkalder den karakteristiske smag og aroma, der er kendetegnende for dette symbol på portugisisk identitet.

CARNE DE BÍSARO TRANSMONTANO (BOB)

(Bísaro-svin fra Trás-os-Montes)



Det møre og saftige Bísaro-svinekød fra Trás-os-Montes (BOB – beskyttet oprindelsesbetegnelse) er resultatet af en certificeret produktionsproces. Bísaro-svineracen opdrættes udendørs i Trás-os-Montes-regionen i Portugal, hvor de fodres med kastanjer, korn, grøntsager og forskellige frugter. De er sorte, hvide eller brogede og kan blive over en meter høje. Udover at være hovedingrediensen i lækre, saftige opskrifter bruges Bísaro-svinekødet fra Trás-os-Montes (BOB) også som råvare i certificeret røget kød på egnen, som for eksempel salpicão-pølsen fra Vinhais og røget skinke.

PERA ROCHA DO OESTE

(Rocha-pærer fra Oeste-regionen)



Den sprøde, saftige og søde pære Pera Rocha do Oeste (BOB) knejser på træerne ved Atlanterhavet på Europas yderste kant, nærmere bestemt i Oeste-regionen i Portugal, som er det eneste sted, den dyrkes. Frugtplantagerne, der producerer Pera Rocha do Oeste (BOB), stammer fra et enkelt træ, der blev fundet på en gård ved et tilfælde for over 150 år siden. Pera Rocha do Oeste (BOB) nuancerer fra gul til lysegrøn i farven med et typisk rødbrunt præg rundt om stilken. Det er en alsidig ingrediens, der kan bruges i salater, kager, desserter eller drinks.

QUEIJO DE SÃO JORGE

(São Jorge-ost)



Queijo de São Jorge (BOB) er blevet fremstillet på den portugisiske ø São Jorge i Azorerne helt siden det 15. århundrede. Det er en gul, lagret ost, som både fås i en fast og halvfast form. Kendetegnende for osten er dens stærke og let pebrede smag, og den er lavet på rå komælk i et område, hvor græsmarkernes kvalitet er nøglen til at producere hele områdets kronjuvel. Produktionsmetoden har været den samme i over 500 år, hvilket gør Queijo São Jorge (BOB) til en helt udsøgt delikatesse.

SIDE OM OPHAVSRET

TITEL:

Tag Portugal med dig – danske opskrifter med et portugisisk præg

EJES AF:

InovCluster - Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
www.inovcluster.pt | geral@inovcluster.pt

📷 [agriexport_4.0](#) 📘 [AgriExport4.0](#)

TEKST OG UDGIVELSE:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

OVERSÆTTELSE OG KORREKTUR:

Found in Translation

GRAFISK TEGNING, DESIGN OG EFTERPRODUKTION:

Evaristo, Agência de Comunicação Agroalimentar

DENNE BOG ER PRODUCERET FOR INOVCLUSTER I SAMARBEJDE MED:

OPSKRIFTER:

Kokken Chakall og kokken Mikkel Karstad

BILLEDER:

João Luís

©InovCluster Associação do Cluster Agroindustrial do Centro
Edifício do Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar
Zona Industrial de Castelo Branco, Rua A
6000-459 Castelo Branco
Portugal