



# TASTE AND FEEL

— PORTUGAL —



SVERIGE

SWEDEN



---

# SMAKA OCH KÄNN!

---

## TASTE IT, FEEL IT!

---

ÄR DU REDO ATT UTMANA DINA SINNEN? HÄLL UPP ETT GLAS RÖTT ALENTEJO-VIN OCH GÖR DIG REDO PÅ EN OVÄNTAD KOMBINATION AV VÄLBEKANTA SMAKER OCH PORTUGISISKA PRODUKTER.

*ARE YOU READY TO CHALLENGE YOUR SENSES? TAKE YOUR GLASS OF ALENTEJO RED WINE AND GET READY FOR AN UNEXPECTED PAIRING OF FAMILIAR FLAVOURS WITH PORTUGUESE PRODUCTS.*

---



**Köttbullar med kött från svart Alentejo-gris med Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP (hårdost från Beira Baixa), potatismos och svamp  
Servera med ett rött vin från Alentejo**

*Alentejo Black Pig Meatballs with Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP [yellow cheese from Beira Baixa], mash potato and mushrooms  
Serve with an Alentejo Red Wine*

---

# KÖTTBULLAR MED KÖTT FRÅN SVART ALENTEJO-GRIS MED QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA DOP, POTATISMOS OCH SVAMP

## ALENTEJO BLACK PIG MEATBALLS WITH QUEIJO AMARELO DA BEIRA BAIXA DOP, MASH POTATO AND MUSHROOMS

---

Svenska köttbullar har blivit populära i hela världen och är numera många favoriträtt. De passar utmärkt att prova med kött från svart Alentejo-gris, en ras som avlas på gårdarna runt om i Alentejo i södra Portugal och som får ströva fritt på slätterna. Grisarna livnär sig på ollon, vilket gör köttet saftigare och mer välsmakande.

I det här receptet har vi lagt till Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP, en ost med en distinkt smak som är gjord på rå fårmjolk, eller en blandning av får- och getmjolk.

Servera rätten med ett rödvin från den soldränkta regionen Alentejo, där vi hittar ett av landets största områden med hundraåriga vingårdar. De aromatiska vinerna har en fyllig karaktär som passar fint till den här rätten.

*The famous Swedish köttbullar - meatballs - became popular worldwide and are now many people's favourite meal. It's the perfect dish to try Alentejo Black Pig, a breed reared in the farms on the Alentejo plains in the south of Portugal where they graze freely. They have an acorn-based diet, which makes the meat more succulent and tastier.*

*To this recipe, we're adding Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP, a cheese produced with raw sheep's milk or sheep and goat's milk, for a distinctive flavour.*

*Serve with a red wine from the Alentejo, a region kissed by the sun and with one of the largest areas of century-old vines in the country. Aromatic wines with a bold character that match perfectly with this dish.*

---

## INGREDIENSER

### INGREDIENTS

---

200 g fläskfärs av svart gris från Alentejo  
salt  
peppar  
20 g persilja  
20 g gräslök  
100 g Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP  
200 g potatis  
100 g smör  
0,5 dl mjölk  
10 g friterad lök  
100 g blandad svamp  
10 ml vitt vin

200g Alentejo Black Pig, minced  
Salt  
Pepper  
20g Parsley  
20g Chives  
100g Queijo Amarelo da Beira Baixa DOP  
200g Potatoes  
100g Butter  
50g Milk  
10 g Fried onions  
100g Varied Mushrooms  
10g White wine





---

## TILLAGNING

### PREPARATION

---

1. Krydda fläskfärsen med salt, peppar, gräslök och persilja.
2. Skär osten i 1 cm stora tärningar.
3. Rulla färsen runt osttärningarna och forma till köttbullar. Ställ åt sidan.
4. Skala potatisen och koka den mjuk. Låt potatisen rinna av och tillsätt mjölken och smöret. Mosa till en helt slät konsistens.
5. Tillsätt den friterade löken och hackade persiljan och gräslöken i moset.
6. Rengör svampen noggrant. Fräs svampen i smör i en stekpanna på hög värme. Tillsätt vinet och bräsera. Smaka av med salt och peppar. Tillsätt hackad persilja och gräslök. När svampen är genomstekt och har fått färg ställer du den åt sidan.
7. Stek köttbullarna i en stekpanna på hög värme tills de är gyllenbruna. Avsluta med att ställa in dem i ugnen så att de blir genomstekta och osten smälter.
8. Servera med potatismoset och garnera med svampen.

1. Season the minced meat with salt, pepper, chives and parsley.
2. Cut the cheese into small 1cm cubes.
3. Roll the minced meat round the cheese and form into meatballs. Set aside.
4. Peel the potatoes and boil them until tender. Drain the potatoes and add the milk and butter. Mash until really smooth.
5. Add the fried onion and the chopped parsley and chives to the mash.
6. Thoroughly clean the mushrooms. Sauté the mushrooms in butter in a very hot frying pan. Add the wine and braise. Season with salt and pepper. Add chopped parsley and chives. Once they're well cooked and golden, set aside.
7. Fry the meatballs in a very hot frying pan until golden. Finish in the oven to cook through and for the cheese to melt.
8. Serve with the mash and the mushrooms as garnish.



### När du ändå är här ...

Varför inte avsluta måltiden med prinsesstårta? Den klassiska svenska efterrätten passar fint till ett glas Licor de Medronho, ett gammalt recept gjort på naturliga ingredienser.

*Since you are here...*

*Finish your meal with Prinsesstårta, a classic among Swedish desserts, which will shine next to a glass of Licor de Medronho, an age-old recipe made with natural ingredients.*



## DIOGO CAETANO

Diogo Caetano växte upp på landsbygden. Den nära kontakten med naturen och människorna har format hans medvetenhet om hur mat kan vara ett sätt att identifiera en kultur, människor och rötter. Tidigare drev han Restaurang Alexander i Estland och fick utmärkelsen "100 Food Hotlist" av tidskriften Sabato för sitt arbete där. Alexander har även utsetts till en av Estlands tre bästa restauranger i kategorin Global Mästarklass enligt White Guide och till en av världens 1 000 bästa restauranger enligt prestigefyllda La Liste. 2022 återvände Diogo till Lissabon där han nu jobbar med nya projekt.

*Diogo Caetano spent his entire youth in the countryside. Being in contact with Nature and close to the people shaped his awareness of how food can be an identifying factor of culture, peoples and roots. In Estonia, he headed up the restaurant Alexander, where his work was acknowledged through Sabato Magazine's 100 Food Hotlist award. Alexander also featured on the Top 3 of the Global Masters Estonian White Guide and the prestigious La Liste's Top 1000. He then returned to Lisbon in 2022 to take on new projects.*



**TASTE AND FEEL**  
— PORTUGAL —

PROMOTORES:



COFINANCIADO POR:



UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu  
de Desenvolvimento Regional