



TASTE AND FEEL

— PORTUGAL —



DANMARK

DENMARK

SMAG DET, MÆRK DET!

TASTE IT, FEEL IT!

ER DU KLAR PÅ AT UDFORDRE DINE SANSER? TAG ET GLAS VINHO VERDE I HÅNDEN OG GØR DIG KLAR PÅ EN OVERRASKENDE SAMMENSÆTNING AF VELKENDTE SMAGE OG PORTUGISISKE PRODUKTER.

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



Sild med olivenolie fra Trás-os-Montes, portugisiske kastanjer og en salat med blomster
Serveres med Vinho Verde

Herrings with Trás-os-Montes Olive Oil, Portuguese chestnuts and a salad with flowers
Serve with Vinho Verde

SILD MED OLIVENOLIE FRA TRÁS-OS-MONTES (BOB), PORTUGISISKE KASTANJER OG EN SALAT MED BLOMSTER

HERRINGS WITH TRÁS-OS-MONTES DOP OLIVE OIL, PORTUGUESE CHESTNUTS AND A SALAD WITH FLOWERS

Sild er en absolut favorit i det danske køkken. Denne lille sølvfarvede fisk er rig på omega-3-fedtsyre og bliver serveret på et hav af måder: rå, fermenteret, konserveret og tørret. Du vil blive overrasket over, hvor godt den passer sammen med portugisiske kastanjer og olivenolie fra Trás-os-Montes (BOB)!

I denne ret lægges silden i en lage af olivenolie fra Trás-os-Montes. Olien giver retten noter af sødme, frugt, bitterhed og peber, som er karakteristisk for dette portugisiske produkt, der fremstilles af sorterne Transmontana Verdeal, Madura, Cobrançosa og Cordovil.

Portugisiske kastanjer tilfører dybde og en cremet konsistens. Portugal er en af verdens største producenter af kastanjer, og over 80 % af dem kommer fra den nordlige del af landet.

Vi anbefaler at servere Vinho Verde til retten, som er fremstillet i det nordvestlige Portugal af druer, der naturligt hører hjemme i området. En let og frisk grøn vin, der samtidig er kompleks og struktureret. Det perfekte match til denne sammensætning af smage og kulturer.

Herrings are a star of Danish cuisine. This small silver-coloured fish is very rich in Omega 3 and is served in an infinite number of ways: raw, fermented, tinned or dried. You'll be surprised how well it matches with Portuguese chestnuts and a drop of Trás-os-Montes DOP Olive Oil!

In this pairing proposal, the Trás-os-Montes olive oil will be the basis for preserving the herrings, lending the dish sweet, green, bitter and peppery sensations, characteristic of this Portuguese product, produced from the Transmontana Verdeal, Madura, Cobrançosa or Cordovil varieties.

Portuguese chestnuts add density and creaminess. Portugal is one of the main global chestnut producers and over 80% of them are in the north of the country.


We suggest accompanying the dish with Vinho Verde, produced in the northwest of Portugal, from autochthonous grapes. A light, fresh wine which is also complex and structured. The perfect match in this pairing of flavours and cultures.

INGREDIENSER

INGREDIENTS

500 g sild
Salt
Eddike
200 ml olivenolie fra Trás-os-Montes (BOB)
200 g portugisiske kastanjer
Blandede spiselige blomster
Blandet mikrogrønt
100 g smør

500 g Herrings
Salt
Vinegar
200 ml Trás-os-Montes DOP Olive Oil
200g Portuguese chestnuts
Mix of Edible Flowers
Mix of Microgreens
100g Butter





TILBEREDNING

PREPARATION

1. Skær sildene i fileter, og læg dem til side.
2. Bland 500 ml vand med 2 % salt, som du hælder over fileterne, så det dækker. Lad det stå i 2 timer.
3. Bland 500 ml vand med 2 % eddike, som du hælder over fileterne, så det dækker. Lad det stå i 2 timer.
4. Tag fileterne op af vandet med eddike, og hæld olivenolien over dem, så det dækker.
5. Kog de portugisiske kastanjer, som du i forvejen har skræillet, møre i vand.
6. Hæld vandet fra kastanjerne, tilføj smørret, og mos det hele godt sammen til en jævn puré. Smag til med salt.
7. Bland blomsterblade og mikrogrønt sammen. Stænk med olivenolie fra Trás-os-Montes og eddike.
8. Tag sildene op af olivenolien, og skær fileterne i små tern.
9. Server sildetataren med kastanje-puréen, og pynt med salaten med blomster på toppen.

1. Fillet the herrings and set the fillets aside.
2. Mix 500 ml of water with 2% salt and cover the fillets. Leave for 2 hours.
3. Mix 500 ml of water with 2% vinegar and cover the fillets. Leave for 2 hours.
4. Remove the fillets from the water with vinegar and cover them with olive oil.
5. Boil the previously peeled Portuguese chestnuts in water until they are tender.
6. Drain the chestnuts, add the butter and mash well until you have a smooth purée. Season with salt.
7. Mix the flower petals with the micro greens. Drizzle with Trás-os-Montes olive oil and vinegar.
8. Take the herrings out of the olive oil, cut the fillets into small cubes.
9. Serve the herring tartare with the chestnut purée and garnish with the salad with flowers on top.



Nu hvor du er her...

Rund måltidet af med en lækker romkugle, som er det perfekte match til den mest kendte portugisiske likør: Ginjinha de Óbidos. Opskriften er stadigvæk hemmelig den dag i dag.

Since you are here...

Finish your meal with a tasty Romkugler, the perfect match for the most famous Portuguese liqueur: Ginjinha de Óbidos. The recipe remains a secret even today.



DIOGO CAETANO

Diogo Caetano tilbragte hele sin opvækst på landet. Hans kontakt med naturen og tætte bånd til de lokale har givet ham en bevidsthed om, hvordan mad kan være en bestemmende faktor for kultur, mennesker og rødder. I Estland var han køkkenchef for restaurant Alexander, hvor hans arbejde blev anerkendt af tidsskriftet Sabato og tildelt en 100 Food Hotlist-pris. Alexander var desuden blandt de tre bedste Global Masters i White Guide Estland og kom på La Listes prestigefyldte top 1000. I 2022 vendte han tilbage til Lissabon for at gå i gang med nye projekter.

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