

Portugisisk grønkålssuppe - Caldo verde

4- 6 personer

½ dl. olivenolie(brug evt. mindre)
1 stort løg, hakket
2 fed hvidløg, finthakkede
3 bagekartofler, skrællede og skåret i mindre stykker
1½ l. grønsagsbouillon
375 gr. grønkål, helst frisk, men frosset kan også bruges
125 gr. pølse, Chorizo gerne stærkt krydret.
Salt og peber efter smag.

- 1) Olien varmes i en stor gryde. Løg kommes i først, sauter til de er bløde. Kartofler og hvidløg tilsættes og sauter i et par minutter. Bouillon tilsættes og det koges i ca. 20 min til kartoflerne er møre.
- 2) Kartoflerne tages op af suppen og moses/piskes til mos og hældes tilbage i suppen.
- 3) Hvis grønkålen er frisk skæres den i fine strimler.
Pølsen skæres i tynde skiver.
- 4) Pølseskiver og grønkål(frisk eller frosset) tilsættes. Suppen skal blot simre i 3-5 min, så grønkålen bevarer sin friske grønne farve og den friske grønkål bevarer lidt af sin sprødhed.
- 5) Smag til og suppen er klar til servering.

Portugisisk gryderet med svinekød, rød peber og citron

Lombo de porco com pimentas vermelhos doces.

4-6 personer
3 spsk. spidskommen
2 spsk. Hvidløg, fint hakket
1 tsk. groft salt
1 tsk. friskkværnet peber
1 spsk. paprika
1 kg svinebov skåret i tern eller strimler
½ dl. Olivenolie
4 peberfrugter skåret i tykke stimler
2½ dl. hvidvin
1½ dl. bouillon
6 citronskiver skåret papirtyndt
Frisk koriander

- 1) Krydderierne gøres klar til at marinere kødet:
Spidskommen ristes på en tør pande til de begynder at dufte, 2-3 min. De stødes i en morter.
Spidskommen, hvidløg, paprika, salt og peber, moses til en pasta(det kan man gøre i en morter).
Pastaen gnides ind i kødet, som marinerer natten over i køleskabet.
- 2) Tag kødet ud af køleskabet ½ time før stegning. Kødet steget i olivenolie ved stærk varme. Brun hurtigt kødet på alle sider i mindre portioner. Tag kødet op med en hulske og læg det i en gryde. Sauter peberfrugtstrimlerne i panden til de er lidt bløde- ca. 5 min. Kom peberfrugterne i gryden sammen med kødet. Kog panden af med hvidvinen og hæld hvidvin og bouillon over kød og peberfrugter. Tilsæt citronskiver
- 3) Lad det koge op. Skru ned og lad det simre i ca. ½ time.
- 4) Smag til og klip koriander over retten.
- 5) Server med frisk brød til.