

Mikado

COMER A BRINCAR PLAYING WITH FOOD

Fotos | Photos: Nuno Campos
Chef: Jens Rittmeyer

PARA: 6 PESSOAS

INGREDIENTES

1 embalagem de salami "Beretta" • 1 embalagem de tomates cereja "La Palma" • 1 embalagem de mini-mozzarella "Galbani St. Lucia" • 1 embalagem de molho para massa "Heinz" • 6 'dumplings' (mini-pães) com queijo Reypenaer (pedir na charcutaria) • 1 embalagem de carne de hambúrguer (pré-embalada, disponível em frente ao talho do supermercado) • 4 salsichas com ervas (talho do supermercado) • 15 ml de azeite "Quinta do Carmo" • 3 a 4 batatas-doces • 2 corações de alface "Dulze" • 2 bananas • 10 morangos • 1 manga • 1 frasco de molho de chocolate "Wicked"

PREPARAÇÃO

Lave e cozinhe as batatas em água com sal até estarem prontas • Descasque-as mais tarde; corte em rodela e salteie em azeite até ficarem douradas • Descasque e corte a fruta aos cubos/fatias, e espete em palitos • Lave e corte os tomates e as mini-mozzarellas ao meio, e espete em palitos • Misture a carne de hambúrguer com o molho para massa • Forme pequenos hambúrgueres e asse-os • Crie os hambúrgueres com o pão, a alface e a carne, adicionando um molho para hambúrgueres à sua escolha ou um fio de azeite • Aqueça o molho de chocolate e sirva tudo numa travessa ou tabuleiro grande



SERVES: 6

INGREDIENTS

1 pack "Beretta" Salami • 1 pack "La Palma" cherry tomatoes • 1 pack "Galbani St. Lucia" Mini-Mozzarella • 1 pack "Heinz" Pasta Sauce • 6 bread mini bread rolls with Reypenaer cheese (in-store bakery) • 1 pack organic hamburger meat (pre-packed, available opposite the in-store butcher) • 4 sausages with herbs (in-store butcher) • 15ml "Quinta do Carmo" olive oil • 3-4 sweet potatoes • 2 "Dulze" heart lettuces • 2 bananas • 10 strawberries • 1 mango • 1 jar "Wicked" chocolate sauce

METHOD

Wash and cook the potatoes in salted water till ready • Peel later on; cut into slices and pan sauté in olive oil till golden brown • Peel and dice/slice the fruit, and skewer onto sticks • Wash and half the tomatoes and mini mozzarellas and skewer onto sticks • Mix the hamburger meat with the pasta sauce. Form into small burgers and grill • Create the burgers, with the bread, lettuce and meat, adding a burger sauce of your choice or a drizzle of olive oil • Heat up the chocolate sauce and serve all on a big platter or tray