

PORTVINSKYLLING

Fru turistchef Drude Acker om koteletter og kyllinger på ny og spændende måde - Længes ikke tilbage til fødelandet Norge
Dansk mad allerede halvfransk

KØKKEN skriveren

JEG føler mig fuldkommen dansk og kunne ikke drømme om at bosætte mig i Norge! Sådan siger datteren af Stavangers tidligere politimester, Kvalsund. Hun kender risikoen ved at udtrykke sig åbenhjertigt. For år tilbage sagde hun

præcis det samme i et interview til et andet dansk blad. Få dage senere var hendes udtalelse nået til forsiden af en lokal Stavanger-avis. Der var tilsyneladende stor forargelse og bitterhed over hendes »afskrivning« af fødelandet.

Helt så galt er det nu ikke med forholdet til det norske. Hun kan savne naturen og stadig glæde sig ved gensynet under regelmæssige ferierciser. Men frk. Kvalsund befinder sig godt i lille Danmark. Hendes fornavn er Drude — efternavnet Acker. Hun er gift med tu-

ristchefen for Danmark, cand. jur. Sven Acker og har været det i 25 år.

HABET om en karriere som syerske førte den norske jente til København. Her var de bedste muligheder for at uddanne sig i tilskæreri. Hun havde store planer, som alligevel blev væltet, da unge jurastuderende hr. Acker dukkede op på arenaen.

— Helt forgæves var uddannelsen nu ikke, siger fru Drude. Jeg kan stadig klippe og sy en kjole til mig selv...

Hun kan mere end det. Hun kan lave mad — god mad. En turistchef og hans frue undgår ikke hverken at deltage i eller selv arrangere en vis portion selskabelighed. Til større midt-dage leverer lejligheden i en karré i Ordrup ikke megen plads. De forlægges til gengæld til ægteparrets sommerhus i Hornbæk.

EN MIDDAGSRET der er nem og behagelig for husmoderen er koteletter. Tilberedes de på denne måde er de sam-

tidig festlige lidt ud over det sædvanlige:

Fru Acker køber magre, tynde svinekoteletter — beregner 2 til hver middagsgæst — og banker dem let.

Toppen skæres af et hvidløgssed og gnides forsigtigt mod koteletbenene. Så steges koteletterne på en pande med rigelig smør. Faktisk skal de blot brunes på begge sider.

En grøn peber skæres i strimler, der lægges ved koteletterne. Godt med karry drysses i smøret tillige med salt og peber.

I ovnen har man i mellemtiden opvarmet et ildfast fad. Heri lægges nu først koteletterne og der kommes godt med piskefløde på stegepanden samt en sketfuld engelsk sauce.

Opsnittede champignons dryppet med lidt citronsaft får lov at ligge i sovsen et øjeblik, hvorefter det hele overhældes koteletterne. Det ildfaste fad overdækkes med staniol og anbringes i en ikke særlig varm ovn. Her kan det udmærket stå en time — rigelig tid til at tage imod gæsterne og bare se afslappet ud!

— Jeg serverer ris til koteletterne, fortæller fru Acker.

Risene er kogt mange timer for middagen skal på bordet, og efter kogningen kommer i g dem i et højt, ildfast fad som i forvejen er smurt med smør på bund og sider. En kop Maggi-bouillon fortyndet med vand hældes over, der kommes smørklatter oven over og drysses med ost. Også dette fad til-dækkes med staniol og sættes i ovnen. Risene trækker smør, ost og bouillon i sig og smager herlige bagefter.

Flutes passer fint til koteletterten.

DER er betydelig forskel på den danske og den norske mad. Jeg tror, danskerne i almindelighed betragter norsk mad som direkte dårlig. Den interesserer dem i øvrigt heller ikke. Jeg medvirkede for nogle år tilbage ved udarbejdelsen af en bog, der handlede om emnet norsk mad. Den blev absolut ikke nogen »bestseller« herhjemme. Ærligt talt så blev jeg selv tilbudt restoplaget, som vist nok var temmelig stort. Jeg købte det ikke!

— Dansk mad er, synes jeg, allerede halv-fransk. Det kan man næppe sige om den norske. De spiser mange fisk deroppe, og maden er gennemgående mere kraftig. Det skyldes sikkert ikke mindst kulden. Der skal noget til at varme én op — og være noget at forbrænde.

•PORTVINS-KYLLING• kunne man passende kalde den opskrift, fru Drude Acker vil lade blive sin anden og sidste i denne forbindelse. Retten er ikke slet så dyr som den kunne lyde til at være.

Man starter med at skære et par små løg og et par skiver stinke i terninger. De brunes i olie eller smør og en kop portvin. Samtidig bruner man kyllingen, og når det er sket lægges den op i portvinsfadet og får en stegning, til den bliver mørk. Det tager en times tid. Herefter parteres den, og sovsen kan så smages til med lidt mere vin — hvis det skulle være nødvendigt — tilsættes fløde og suppe for til sidst at blive sød. Ris og små kartofler bør ganske simpelt høre til retten.

lars-c.

Fru Drude Acker i sit køkken i Ordrup. Hun kunne ikke drømme om at flytte til Norge — og det chokerede Stavanger-pressen

