

SKUESPILLERENS NATMAD

KØKKEN skriveren

SKUESPILLEREN Hugo Herstrup lever tit på polsk. Og det er slet ikke så dårligt. Jeg har selv prøvet det. Man kan leve i to dage på sådan en polsk gryderet. Den ene dag har man den som aftensmad og den næste som frokostret.

Da vi prøvekørte retten hos Hugo og Birgit Herstrup, spurgte jeg:

SPISER de sådan noget i Polen?

— Ved det ikke, for jeg har aldrig været der. Men er der en polak, der læser denne opskrift, er der med garanti én i Polen, der vil spise det! siger Hugo Herstrup.

Men maden hedder altså af en eller anden grund »polsk gryderet«. Opskriften venter vi lidt med.

Hugo Herstrup slås for en position i dansk film. Bogstaveligt talt. For øjeblikket er han i gang med indspilningen af Soyas »Syttens«.

— Jeg slås med Ole Hyltoft fra morgen til aften, forklarer han. Soya har fundet ud af, at det er Hyltoft, der er den stærkeste. Men det er — syv, ni, tretten — også de eneste ord, jeg har fået indtil nu.

I SOMMER er Herstrup med i Dronningmølle-Revyen og skal i Hundested samtidig indspille en flåde-film med Dirch Passer. Han begyndte som amatør i 1948, kom i 1961 med Axel Blum på tourné med »Kiss Me Kate« og derefter på endnu en tourné med »Elverhøj«, hvorpå han alter var med Blum. Så læste han hos Tavs Neliendam og dumpede til to optagelsesprøver. Efter endt indkaldelse meldte han sig til Rundskuedagens konkurrence. »Vi, der vil frem«. Han fik 2. præmie og samme dag sit første TV-engagement — formodet 25 kr. Der var dengang, i 1954, 3000 seere.

Han var også med i en Hel-singer-Revy. En dag var Fritz Helmuth oppe at se revyen, og Herstrup spurgte, om han ville læse med ham. På den måde kom han på Odense Teaters elevskole og bestod.

I 1957 fik han sit gennembrud i TV — i Holbergs »11. juni«. Siden har han været med i mange TV-stykker og hørespil og er i pressen blevet kaldt Holberg-fortolker. Nylig var han med i TV's Ionesco-stykke »Morder uden betaling«.

SIDEN 1957 har jeg faktisk ikke været af gulvet, siger han.

Hugo Herstrup kan lide at lave mad — navnlig natmad.

— En skuespiller spiser ikke meget for forestillingen, fortæller han. Det er, som om hovedet arbejder bedre, når maven er tom. Men når jeg kommer hjem om natten, sætter min kone og jeg os til natmaden med fondue på bordet. En fondue, der koster 60—80 kroner, er en dejlig ting. Man kan sidde og lave maden ved bordet. Og man kan holde maden varm.

— Skal man lave mad, må man have fantasi, som er en vigtig ingrediens, fortæller han videre.

— Skal De også have sufler? — Når jeg er i køkkenet, vil jeg arbejde alene. Min kone har det på samme måde. Men jeg vil indrømme, at når maden først er spist, og vi kom-

Med
Hugo Herstrup
i bords-
og kasserollen

Hugo Herstrup lovede sin kone, at hun nok skulle komme til i køkkenet — når han kom til opvasken. Her serverer han polsk gryderet lige fra fonduen.



mer til opvasken, så har Birgit hovedrollen.

— Hvad har De kommet i denne polske gryderet?

— Det er en slags pundtilpund-ret. Et pund af hver slags. Fedt og krydderier er dog en undtagelse. Nu får De opskriften:

— Et kvart kilo krydret gvindefedt, men uden løg. Et halvt kilo mætt, skært, godt ophængt oksekød uden sener. Et halvt kilo kalvekød af samme kvalitet. Et halvt kilo løg og samme kvantum tomater. Det er beregnet til 4 personer. Kødet skæres man i små terninger. Fedtet lægges i gryden, og kødet tilsættes sammen med lidt laurbærblade. Imens kødet steger, skræller man løg i små stykker og seks-deler tomatene. Laurbærbladene tages op, og tomater og løg tilsættes. Derefter tilsætter man halvdelen teskefuld peber, en spiseskefuld salt og paprikum ad libitum. Nu står retten og snurrer svagt i gryden to-tre timer,

så kødet trevler ud. Nu og da rører man rundt. Til retten serveres løse ris. Man drikker rødvin til. »Man« er dog ikke mig. Jeg foretrækker en guld-øl.

— En dyr ret?

— Kød er jo ikke billigt. Men man kan jo også jævne med mælk. Og til frokost næste dag kan man spise kartoffelmos til.

GRYDERETTEN snurrer i fonduen, og guld-øllen i hovedet. Men lad os holde os til fonduen. Om den siger Herstrup:

— Har man gæster, får hver af dem en gaffel med hver sin farve skaft og tilbereder selv retten. Man kan f.eks. forinden tilberede en god diid-sovs, franske kartofler, agurk og asier. Til hver gæst beregner man 150 gram okseindlar, som skæres i terninger. Kødet stilles råt på bordet. I fonduen har man majsolie. Gæsterne stikker med gafflen, som kun bruges til det samme, kødet i olien og lader det stège, mens

snakken går. Man spiser flute til. Og det pynter med en flakske rødvin. Det gælder ikke mindst gæsterne!

— Hvad laver De ellers om natten?

— Jeg tager skam lige hjem fra teatret!

— Det var mad, jeg tænkte på.

— Ja, mange tænker aldrig på andet. Men vi steger bl.a. lever på fonduen. Leveren skæres i tynde skiver. Man brænder løg på panden, og når de er ved at være brune, lægger man også champignons på panden. Leveren, der lige er vendt i mel, holder derefter løg og champignons lidt med selskab, og lidt salt drysses over. Når leveren er mør, jævner man med fløde. Jeg må lige tilføje, at leveren skal stège i majsolie. Man spiser lige fra panden og får franske kartofler til.

— Hvor længe skal leveren stège?

— Den vendes jævnligt på panden i 6—8 minutter. Jeg

laver for resten også leverpostej. I staniol-forme. De koster 15 øre stykket hos slagteren. Jeg bruger ¾ svinelever og ¼ spæk. Et enkelt løg skal også til, lidt ansjos, et eller to æg, en lille smule fløde og en enkelt spiseskefuld mel for sammenholdets skyld. Og så selvfølgelig salt og peber. Postejten stiller jeg i en varm ovn og giver den højst 25 minutter.

— De skal også prøve Hugos æblekage, siger fru.

Herstrup laver æblekage med valnødder og smørstede, knuste tvebakker.

NU skal De ikke tro, at jeg aldrig lader min kone komme til i køkkenet, slutter Hugo Herstrup. For hun er skam også dygtig. Og så siger jeg forresten som Carl Alstrup i »Manden på risten«: Af duften ka' man godt bli' mæt! Derfor skal man nu og da holde sig fra køkkenet. Nå, Birgit, så var der opvasken . . .

LÖDVI