

## Teldhúsinu



Umsjón: Þórunn I. Jónatansdóttir

Nautakjötssstek eins og t.d. nautabringa er mjög ljúffengur og ekki dýr matur. Uppskriftin er fyrir fjóra.

1 kg nautabringa.  
salt  
pipar  
oregano  
salvie  
4-5 msk. matarolla  
2 bollar nautakjötssöð  
örl. rauðvín (má sleppa)

### Sveppasósa

3 dl nautakjötssöð og sveppasöð  
2 msk. hveiti.  
1 msk. tómamatmáuk  
paprika  
salt?  
pipar?  
1 msk. franskt sinnep.  
100 g sveppir.  
soðnar baunir  
heitir tómatar  
steinseljukartöflur.

Hreinsid kjötið. Núið það með salti, pipar, oregano og örl. salvie.

Setjið 4-5 msk af matarollu á pönnu. Brúnið kjötið vel á öllum hliðum.

Ef pannan er stór og góð með þétu loki, er ágætt að steikja kjötið á pönnunni.

Bætið kjötsoði og rauðvíni smám saman út á pönnuna. Ef með þarf, er hægt að bæta við meira kjötsoði. Látið kjötið steikjast við vægan hita þar til það er orðið meyr. Steikin á að vera safarík og meyr.

Ágætt er að hita tómataana með kjötinu síðustu mínúturnar.

### Sósa:

3 dl nautakjötssöð og sveppasöð  
2 msk. hveiti  
1 msk. tómamatmáuk  
paprika  
salt  
pipar  
1 msk. franskt sinnep.

Hristið eða hrærið saman 2 msk. af hveiti og u.þ.b. 1 dl af köldu söði.

Hitið afganginn af soðinu.

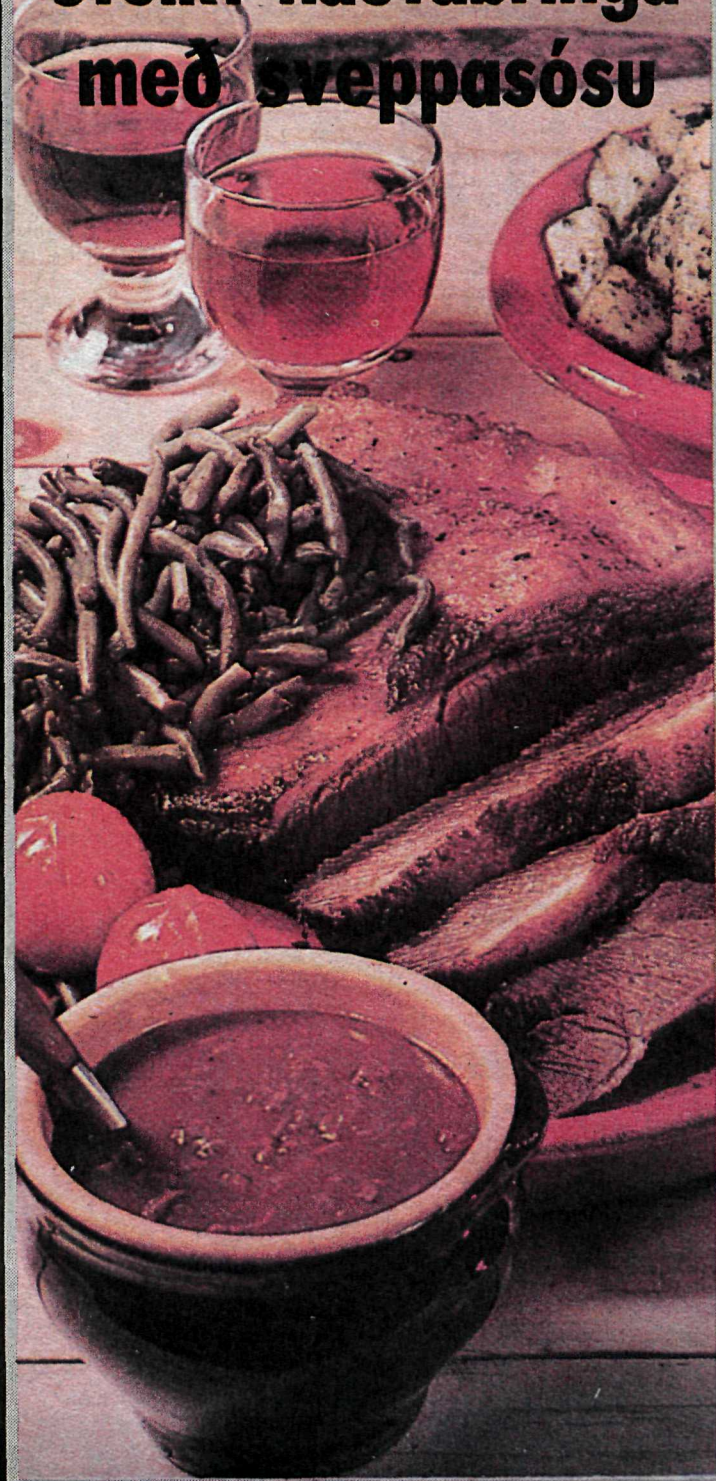
Hellið hveitjafningnum út í þegar það sýður, hrærið stöðugt í soðinu á meðan og þar til sudan kemur upp aftur.

Sjóðið sósunu við vægan hita í um það bil 5 mínútur. Setjið sveppina út í og bragðbætið með tómamatmáuki, papriku, salti, pipar og frönsku sinnepi.

Sjóðið sósunu nokkra stund með kryddi og sveppum til að geta dæmt um hvort þarf meira af kryddi.

Berið nautasteikina fram með soðnum bauðnum, heitum tómötum, soðnum kartöflum (með steinselju stráð yfir) og sveppasösu.

## Steikt nautabringa með sveppasösu



MEÐ MYND I SMÍÐU ERIR SYNINGUNA: „Þetta er mynd sem heldur á jörðinni er nú mest sprell og þar hjá mér. Eg rakst að visu á það seinna, — eftir að mótfívið var orðið til —, að það væri gömul trú hjá þessum tíbetmunkum að hnötturinn hvíldi á bakinu á þesski. En min mynd er svo sannlaus af langsóttum meiningum eða djúpum hugmyndum!“

# „Maður djöflast bara í hugmyndunum“ — rætt við Þorbjörgu Höskuldsdóttur, myndlistarmann

Það þarf milli 30-40 myndir til að fylla annan sal Kjarvalsstaða til hálf. Þorbjörg Höskuldsdóttir er einmitt þessa dagana að streða við að unga út málverkasýningu af þeirri stærð. Um næstu páska heldur hún sína fyrstu stóru sýningu í fjögur ár að Kjarvalsstöðum og deilir salnum með Hauki Dór Sturlusyni. Hún segir að þetta sé geysilega mikil vinna, — sérstaklega ef sífellt sé verið að hugsa um það pláss sem þarf að fylla. Því er um að gera að hugsa ekki um það.

Þorbjörg Höskuldsdóttir er 37 ára og hefur fyrir löngu skotið sér inn í fremstu röð yngri myndlistarmanna hérlendis. Hún hefur helgað sig myndlistinni frá því hún kom heim frá námi 1971 og kveðst bara bæfilega ánægð með hvernig gengur að skrimta af því. Hún hefur einnig kennt málun lítillega við Myndlistarskólann s.l. tvo vetur og finnst gott að svissa yfir í kennsluna frá myndsköpuninni. Þegar við ræddum saman um hana og myndlistina fyrir skömmu var íbúðin meira og minna undir lögð unnum og hálfunnum myndum, skyssum og teikningum, vegna fyrirhugaðrar sýningar, en á henni verða eingöngu áður ósýnd verk.

### Alltaf allt eftir:

„Eg er að visu búin að stefna að þessari sýningu í um það bil tvö ár. Eg fékk þá starfslaun beinlínis til að vinna að sýningu. En svo gripu inn í hlutir sem stoppuðu mig á tímabili, bæði persónuleg mál og önnur verkefni. Það var í fyrrahaust sem við Haukur Dór ákváðum að skella okkur út í þessa sýningu. Síðan hef ég verið að berjast í þessu, þótt sum verkin á sýningunni verði eitthvað eldri. Þetta er óskaplega mikil vinna finnst mér, þótt aðeins sé um hálfan sal að ræða. Eg reyni bara að forðast að hugsa um þetta pláss sem þarf að fylla upp í. En það er líka gott fyrir