

# « ... allt ifrån Skaraborg »



I samband med artiklarna om våra länsresidens har vi de senaste åren även skrivit om matkultur med lokal anknytning och presenterat recept som skulle kunnat komma från länsresidensets kök.

Då vi nu hunnit till före detta Skaraborgs län och Mariestad tar vi som utgångspunkt för måltiden Mariestads stadsvapen, som visar ett nötkreatur som kliver ur vattnet efter en stärkande simtur.

Vi föreställer oss att djuret simmat in i Tidan utifrån Väneren, där det tillbringat eftermiddagen med att beta på den alldeles utanför staden belägna Dillön. Huvudrätten är därmed given: kokt kalv i dillsås – en klassiker bland svensk husmanskost, som alltså inte saknar lokal anknytning.

Skaraborgs län var, förutom för sina musikanter, även känt för sin mejeriindustri och då främst sin osttillverkning. Så varför inte som förrätt välja en ostsoppa från Billingen och Falbygden.

Efteråt kan man runda av med små gyllene ingefärspäron efter ett gammalt recept från Källandsö.

## *Ostsoppa från Billingen*

ca 200 g riven ost, t.ex. Billinge  
1 liter kalvbuljong  
1 finhackad gul lök  
1 finhackat litet äpple  
smör  
2 msk vetemjöl  
2 äggulor  
1 dl vispgrädde  
1 tsk dragon  
salt och peppar

Fräs lök och äpple i en kastrull utan att de tar färg. Strö över mjölet och späd med buljongen och låt det hela koka några minuter. Rör ner osten och hetta



upp utan att det får koka igen. Salta och krydda med vitpeppar och dragon.

Rör samman äggulor och grädde i en skål och slå den heta soppan över. Servera sedan med stekta brödkrutonger och små bitar knaperstekt bacon.

## *Dillö-kalv*

1 kg grytbitar av kalv  
1 stor gul lök  
2 medelstora morötter  
1 bit rotselleri  
1 purjolök  
salt och peppar

DILLÖ-SÅS  
Kalvbuljong  
Ättikssprit  
strösocker  
3 dl vispgrädde  
salt  
vitpeppar  
1 knippa dill

Skär grönsakerna i lagom stora bitar och lägg dem tillsammans med grytbitarna i kokande vatten. Skumma väl och låt det hela koka sakta under lock tills köttet är så mörkt att det nästan faller sönder. Prova med en sticka.

Tag upp köttet och koka ihop buljongen till cirka en halv liter som sedan silas genom ett durkslag. Sätt till gräd-



den och koka ihop ytterligare till en simmig sås. Smaka sedan av såsen med socker och 12-procentig ättikssprit tills balansen mellan syran och det söta känns lagom. Såsen mixas så med stora mängder mycket finskuren dill så att den blir helt grön. Krydda med salt och peppar och lägg tillbaka köttet i såsen och låt allt bli genomvarmt. Garnera sedan med färska dillkvistar och severa med kokt potatis.

## *Källandsöpäron i ingefära*

4 medelstora fasta päron  
2 bitar färsk ingefära  
1 vaniljstång  
sockerlag av 4 dl vatten  
och 2 dl socker  
3 dl riven kavring  
100 g riven blockchoklad  
1 msk socker  
Vispgrädde

Koka en simmig lag av vatten och socker smaksatt med ingefära och vanilj. Skala päronen och koka dem mjuka i lagen. Päronen får kallna i lagen och gärna stå över natten. Servera päronen på en bädd av riven blockchoklad och riven kavring som blandats med lite strösocker. Garnera med vispad grädde.

*Hans Landberg*