

Fréttabréf Mílu

4. tbl. des. 2007

Kjarnastarfsemi Mílu ehf er að byggja upp og reka fullkornasta fjarskiptanet á Íslandi. Önnur fjarskiptafyrirtæki tengjast þessu neti í gegnum mismunandi lausnir. Hlutverk Mílu ehf er að selja lausnir sínar til fyrirtækja og stofnana sem stunda fjarskiptastarfsemi. Míla ehf sérhæfir sig m.a. í rekstri og ráðgjöf vegna fjarskiptakerfa, aðstöðuleigu fyrir upplýsingatækni og annarri þjónustu við dreifikerfi.



Hvað eiga Míla og Bechamelsósa sameiginlegt?

Bechamelsósa hefur skipað sér sess sem traustur samstarfsfélagi í eldhúsinu í gegnum tíðina. Kjarninn í Bechamelsósu er hveiti, olía, mjólk og salt. Bechamelsósa er til dæmis grunnur að gamla, góða uppstúfínu okkar Íslendinga, ostasósu í ítalskt lasagna og frönsku Mornaysósunni sem notuð er t.d. með fiski og grænmeti.

Líkt og Bechamelsósan hefur Míla öðlast sess sem traustur samstarfsaðili, í fjarskiptum. Kjarnastarfsemi Mílu er að byggja upp og reka traust og öflugt fjarskiptanet og tengja önnur fjarskiptafyrirtæki við netið með mismunandi lausnum. Míla og Bechamelsósa eiga því ýmislegt sameiginlegt; traustan og mikilvægan grunn að ýmsum frábærum lausnum.

Um leið og við óskum þér, kæri viðskiptavinur og samstarfsaðili, gleðilegra jóla og farsældar á nýju ári viljum við deila með þér uppskriftum að góðum og traustum lausnum á matarborðið þar sem grunnurinn er Bechamelsósa. Við vonum að þú og fjölskylda þín eigið eftir að njóta vel.

Bechamelsósa

5 msk. smjör (má nota grænmetisolíu)
4 msk. hveiti
4 bollar mjólk
2 tsk. salt
múskat á hnífsoddi

Hitið smjör eða olíu í meðalstórum potti og bætið hveitinu saman við. Lækið hitann og hrærið þangað til blandan er mjúk og meðfærileg, í u.þ.b. fimm mínútur. Á meðan er mjólkinn hituð að suðumarki í öðrum potti. Bætið mjólkinni smám saman (einum bolla í einu) við hveitiblönduna og hrærið stöðugt á meðan. Þegar öll mjólkinn er komin út í er sósan látin sjóða við vægan hita í 5-10 mínútur. Bætið salti og múskati saman við. Kælið sósunu og notið við ýmis tækifæri. Þessi uppskrift er um 3 bollar.

Fylltir sveppir

400 g Flúðasveppir
1 bolli Bechamelsósa
1 bolli nýrifinn parmesanostur
4 msk. sólpurrkaðir tómatar í olíu, smátt skornir
2 msk. smátt skorin fersk steinselja
nýmulinn svartur pipar
Maldonsalt

Takið stilkana af sveppunum og raðið þeim í eldfast mót. Hrærið sósu, ½ bolla af parmesanosti, steinselju, smátt skornum tómötum, svörtum pipar og salti saman í skál. Fyllið hvern svepp með fyllingunni og dreifið afgangnum af parmesanostinum yfir. Bakið í 180°C heitum ofni í u.þ.b. 20 mín. Berið fram með brauði og jafnvel salati. Þessi réttur dugur fyrir fjóra sem forréttur og er einnig góður sem meðlæti með mat.

Ostalyftingur / Souffle

1 uppskrift Bechamelsósa
40 g brauðraspur
150 g rifinn óðalsostur
3 egg (aðskilin)
salt

Hitið ofninn í 200 °C. Smyrjið 6 lítil eldföst mót með háum hliðum með smjöri og stráið þau vel að innan með brauðraspi. Setjið sósunu í pott og hitið við vægan hita. Bætið rifnum osti saman við og saltið. Takið af hitanum og kælið aðeins. Hrærið einni eggjarauðu í senn saman við blönduna. Stíffþeytið eggjahvíturarnar og blandið þeim að lokum varlega saman við blönduna. Skiptið blöndunni jafnt í mótin og bakið í ofninum í 20 mínútur. Það má einnig setja blönduna í eitt stórt eldfast mót en þá er hættara við að hún lyftist ekki nógu mikið. Fint sem forréttur fyrir 6.



Mexíkóskar tortillur

1 bolli Bechamelsósa
1 pakki tortillur (8 stk. í pakka)
1 Mexíkóostur (frá Osta- og smjöröslunni)
4 msk. vorlaukur eða blaðlaukur, smátt skorinn
nokkrir dropar af Tabascosósu (fyrir þá sem vilja meiri styrkleika)

Hitið sósunu í potti, rífið ostinn út í og setjið laukinn saman við. Bætið Tabascosósu við ef vill. Smyrjið sósunni, sem á að vera mjög þykk, á 4 tortillur og setjið hinar fjórar yfir. Hitið hverja tortillusamloku á pönnu í eina mínútu á hvorri hlið. Skerið hvern samlokuhring í átta sneiðar, þannig að úr verði 32 sneiðar. Berið fram með salsasósu og jafnvel guacamole. Gott sem partísnarl.

