

Pancakes με αυγά ποσέ

Υλικά

- 500g Μείγμα για Pancakes (Κωδ. 42725)
- 150g Σάλτσα Hollandaise (Κωδ. 55781)
- 600ml νερό
- 4 αυγά
- 400g πράσινα σπαράγγια
- 80g λεπτές φέτες Bresaola
- 2 κ. σ. τριμμένη παρμεζάνα
- Λίγο ψιλοκομμένο σχοινόπρασο

Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε το Μείγμα για τα Pancakes σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας. Προσθέτουμε επιπλέον του νερού την παρμεζάνα και λίγο φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
2. Αφήνουμε το μείγμα να ξεκουραστεί για λίγο και έπειτα ψήνουμε σε τηγάνι pancakes, διαμέτρου 6-8 εκατοστών, γυρνώντας τα και από τις 2 πλευρές να πάρουν χρώμα.
3. Ετοιμάζουμε τα αυγά ποσέ και βράζουμε τα σπαράγγια.
4. Τοποθετούμε 1-2 pancake ως βάση και από πάνω τα σπαράγγια και το αλλαντικό. Τέλος το αυγό στην κορυφή.
5. Σερβίρουμε τα pancakes περιχύνοντας τη σάλτσα Hollandaise χλιαρή και από πάνω πασπαλίζουμε λίγο σχοινόπρασο.