



Αυγά Ποσέ με σάλτσα hollandaise, αλμυρά pancakes και καπνιστό σολομό

Ποσέ αυγά με σάλτσα hollandais, αλμυρά και αρωματικά pancakes γαρνιρισμένα με καπνιστό σολομό και αγγουράκι τουρσί

Υλικά:	Εκτέλεση
Για την σάλτσα Hollandaise	
100g βούτυρο κλαριφιέ 120g κρόκο αυγού 25g ζεστό νερό Ξύσμα και χυμό από 1 lime Αλάτι, πιπέρι	<ol style="list-style-type: none">1. Φτιάχνουμε ένα Bain Marie τοποθετώντας ένα κατσαρολάκι με ζεστό νερό στη φωτιά και πάνω του μια μπασίνα.2. Βάζουμε τους κρόκους μαζί με το νερό και αρχίζουμε να χτυπάμε με ένα σύρμα ζαχαροπλαστικής, προσπαθώντας να δημιουργήσουμε ένα σχέδιο 8 στην μπασίνα μας.3. Θέλει μεγάλη προσοχή ώστε να μην ψηθεί ο κρόκος χωρίς να αφρατέψει σωστά το μείγμα4. Καταλαβαίνουμε πως είναι έτοιμο όταν με το σύρμα που χτυπάμε τα αυγά καταφέρουμε να διαγράφεται το 8 στον πάτο της μπασίνας5. Αφαιρούμε την μπασίνα από τη φωτιά και προσθέτουμε σε αργή ροή (σα να κάνουμε μαγιονέζα) το βούτυρο κλαριφιέ. Ενώ ανακατεύουμε διαρκώς κάνοντας όμως πλέον κυκλικές κινήσεις.6. Προσθέτουμε το ξύσμα και το χυμό του λεμονιού και διορθώνουμε σε αλάτι και πιπέρι
Για τα αλμυρά pancakes	
375g αλεύρι μαλακό 375g γάλα 14g ζάχαρη 3 αυγά 30g λιωμένο βούτυρο 6g μπέικιν πάουντερ λίγο ηλιέλαιο ή βούτυρο κλαριφιέ(δες tips) για το τηγάνισμα 3 κουτ της σούπας ψιλοκομμένο σχοινόπρασο 3 κουτ της σούπας ψιλοκομμένο μαϊντανό	<ol style="list-style-type: none">1. Κοσκινίζουμε το αλεύρι μαζί με το μπέικιν παουντερ σε ένα γυάλινο δοχείο.2. Προσθέτουμε τη ζάχαρη, το αλάτι και αναδεύουμε ελαφρώς.3. Κάνουμε μια μικρή λακούβα στο κέντρο με το χέρι μας (σαν να δημιουργούμε έναν κρατήρα ηφαιστείου) και βάζουμε εκεί το γάλα μαζί με τα αυγά και το λιωμένο βούτυρο.4. Ανακατεύουμε με ένα σύρμα περνώντας σιγά σιγά το αλεύρι από τα άκρα.5. Προσθέτουμε και τα βότανα κ ανακατεύουμε ξανά6. Μεταφέρουμε το μείγμα μας σε μία κανάτα (καλό θα ήταν να γίνει από την προηγούμενη το μείγμα για πιο αφράτα pancakes)7. Ζεσταίνουμε αντικολλητικό τηγάνι και το αλείφουμε ελαφρά με λίγο ηλιέλαιο ή κλαριφιέ βούτυρο*.8. Βάζουμε στο κέντρο του τηγανιού τρεις καλές κουταλιές της σούπας από το μείγμα pancakes και το απλώνουμε ελαφρά με την πίσω πλευρά μιας κουτάλας ώστε να αποκτήσει διάμετρο περίπου 10cm. Μόλις αρχίσει το pancake μας να κάνει φουσκάλες (δηλαδή να αρχίσει να ψήνεται)



	9. Το γυρνάμε με τη βοήθεια μιας σπάτουλα και από την άλλη πλευρά
Για τα αυγά ποσέ	
2 αυγά 2 κουτ σούπας ξύδι Αλάτι	<ol style="list-style-type: none">1. Βάζουμε σε μια κατσαρόλα νερό να βράσει2. Προσθέτουμε το αλάτι και το ξύδι3. Χαμηλώνουμε τη φωτιά έτσι ώστε να σιγοβράζει το νερό για να μην μας διαλυθούν τ αυγά4. Σπάμε τα αυγά σε ένα μπολάκι ή ποτήρι.5. Με τη βοήθεια ενός σύρματος ζαχαροπλαστικής αναδεύουμε το νερό περιστροφικά και βάζουμε τα αυγά μέσα.6. Σιγοβράζουμε για 2-3λ7. Αφαιρούμε με μια τρυπητή κουτάλα
για το στήσιμο του πιάτου	
Πανκέικς Καπνιστό σολομό Λίγο επιπλέον σχοινόπρασο Σάλτσα hollandaise	<ol style="list-style-type: none">1. Τοποθετούμε σε ένα πιάτο τα πανкеικς, ενώ από πάνω τους βάζουμε τα ποσέ αυγά2. Περιχύνουμε με την σάλτσα hollandaise.3. Ρίχνουμε πάνω το ψιλοκομμένο σχοινόπρασο και γαρνίρουμε με τον καπνιστό σολομό

