**Zonnevis met asperges en bearnaisesaus**

witte asperges

[bearnaisesaus](https://www.creatief-koken.be/basis/4313.htm)

zonnevis

vloeiende bloem

eieren

peterselie

peper en zout

boter
[aardappelpuree](https://www.creatief-koken.be/basis/5644.htm)

gedroogde gebakken uitjes

Koop of maak een opwarmbare [**bearnaisesaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/4313.htm). Kook één ei per persoon hard. Verkruimel het en kruid met peper en zout. Snipper de verse peterselie. Maak een [**aardappelpuree**](https://www.creatief-koken.be/basis/5644.htm).

Droog de gekuiste zonnevisjes met keukenpapier en wentel ze in vloeiende bloem. Bak de visjes ongeveer drie à vier minuten op elke kant in een hete pan met bruisende boter en olijfolie. Kruid met peper en zout. Zet even warm weg.

Schil de asperges grondig, zodat er geen taaie slierten achterblijven. Stoom ze gaar in een vijftal minuutjes in de microgolfoven of op een andere manier.

**Op het bord.** Leg een zonnevis op het bord. Daarnaast een schep aardappelpuree, afgewerkt met gedroogde gebakken uitjes. Daarnaast een zestal asperges. Werk verder af met een mengeling van gehakte peterselie en geplet ei. En tenslotte een flinke schep warme bearnaisesaus over de asperges. Nog een paar draaien uit de pepermolen erover en klaar.