**Zonnevis met zoutmelde**

eieren
1 elwitte balsamico
20 cl witte wijn
100 g boter
peterselie

couscousgraan
zoutmelde
trostomaatjes
zonnevisfilets
waterkers

Maak een **hollandaisesaus**: klop 3 eidooiers luchtig op met witte balsamico en witte wijn, au-bain-marie. Voeg kleine scheutjes geklaarde boter toe tot de saus licht en smeuïg is.

De **groene couscous**: pureer een volledig bussel peterselie met een glas [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm). Warm op. Giet de warme bouillon over het couscousgraan en laat wellen.

Meng met een paar lepels zachte boter en zet de schaal met couscous een vijftal minuutjes in de microgolfoven op 750 W. Roer de granen los met een vork.

Was de **zoutmelde** en stoof ze in een pan met een beetje boter tot de blaadjes glanzend groen zijn. Pof de trostomaatjes door ze in een schaal in een paar minuten in de heteluchtoven te zetten tot ze barsten.

Bak de **zonnevisfilets** in boter en breng op smaak met peper en zout. Reken op 4 minuten per kant.

**Op het bord**: maak een bedje van zoutmelde. Leg daarop de couscous met een vierkante ring. Leg er een stukje vis op, oversaus en werk af met waterkers en gepofte trostomaatjes.