**Tijgergarnalen in saffraanroomsaus**

**tijgergarnalen
tomaat
sjalot
knoflook
pastis
kookroom
koffiemelk
tomaterpuree
verse bieslook
peterselie
saffraan
boter
maïszetmeel
mild paprikapoeder
peper en zout**

**Voorbereiding.** Schil de tomaat met een dunschiller. Maak ze leeg en snijd het vruchtvlees in kleine stukjes. Pel de tijgergarnalen. Verwijder hun darmkanaal.

**Bereiding.** Fruit een tweetal zeer fijngesnipperde sjalotjes en een tweetal geperste knoflookteentjes in wat bruisende boter. Bak er de gepelde tijgergarnalen in tot ze aan beide kanten mooi roze zijn. Een viertal minuutjes in totaal is het maximum.

Haal de garnalen uit de pan en zet ze afgedekt langs de kant.

Zet de pan op middelhoog vuur, giet er een borrelglas pastis in, ongeveer 25 cl kookroom, een paar eetlepels tomatenpuree en een half flesje koffiemelk (het geheime ingrediënt!). Meng twee zakjes saffraanpoeder bij de saus en kruid verder met peper, zout en een mespuntje mild paprikapoeder.

Laat de saus even doorkoken op middelhoog vuur tot ze begint te binden. Meng er een beetje gesnipperd bieslook doorheen.

**Afwerking.** Leg de tijgergarnalen terug in de saus en breng de bereiding op serveertemperatuur. Dien op als voorgerechtje met wat geroosterd brood of als hoofdschotel met pasta, noedels of rijst.