**Garides saganaki**

tijgergarnalen

feta

olijfolie

tomaten
tomatenpuree
zoete aardappelen
rode wijn

aubergine

rode uien

rode paprika’s
knoflook

peterselie

peper & zout

paprikapoeder
olijfolie

Ontvel een paar harde tomaten met een dunschiller. Halveer en verwijder de zaadjes. Snijd de tomaten in dunne reepjes. Pel een halve bol knoflookteentjes en snijd ze in plakjes. Schil een rode paprika, verdeel in vier, verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in reepjes.

Schil een paar rode uien, snijd ze in halvemaantjes. Was en snijd een ongeschilde aubergine in dobbelstenen. Schil een tweetal kleine zoete aardappelen en snijd ze in brede schijven.

Roerbak al deze groenten in een hete pan in een scheutje olijfolie. Begin met de uien en de paprika. Voeg pas op het einde de tomatenreepjes toe. Meng een paar eetlepels tomatenpuree en evenveel water met de groenten. Voeg een half glas rode wijn toe. Roer goed om.

Snijd een halve schijf feta in kleine dobbelsteentjes en meng ze onder de groentebereiding. Schep alles in een ovenschotel en zet die 20 minuten onafgedekt in een oven op 185°C op de heteluchtstand.

Ontdoe ondertussen de tijgergarnalen van sprieten en poten. Knip de rug open met een schaar, verwijder het darmkanaal. Marineer de tijgergarnalen kort in olijfolie met geperste knoflookteentjes en peterselieplukjes. Bak de garnalen met de marinade een paar minuutjes in een hete pan.

Haal de groenteschotel uit de oven en leg er de gebakken garnalen met hun braadsaus bovenop. je kan er ook voor kiezen om de garnalen vanaf het begin mee in de oven te garen in de groentebereiding met feta.

**Op het bord**: een schep groenten uit de ovenschotel. Schik een paar tijgergarnalen errond. Werk af met fetablokjes en plukjes peterselie.