**Vlinders van tijgergarnalen in knoflookroomsaus**

**tijgergarnalen (Black tiger)  
culinaire room  
peterselie  
knoflook**

**tomatenpuree  
groentebouillon  
visbouillon  
olijfoliespray  
peper en zout**

**De tijgergarnalen.** Verwijder het kopstuk van de tijgergarnalen en knip de poten weg. Bewaar het afval. Verwijder de schaal van het staartstuk niet, maar knip het in de lengte open, aan de bovenkant en daarna aan de onderkant. Verwijder het darmkanaal.

Halveer het vlees van de garnalen met een scherp mes in de lengte, maar laat het staartstuk zitten. Spreid beide helften open in de vorm van een vlinder. Druk de garnalen plat en leg ze op een dienbord. Bestuif ze met olijfoliespray.

Leg de vlinders van de tijgergarnalen in een hete grillpan. Beter is op een barbecue, maar dit is de ‘indoor’-versie. Grill ze in een paar minuutjes tot ze mooi kleuren, maar ook weer niet te lang of het vlees wordt taai. De tijgers grillen doe je het best net voor het opdienen. Maak dus eerst de saus.

**De saus.** Doe het afval van de garnalen in een kookpotje. Kruid het met een zoutarm bouillonblokje van groenten en een paar eetlepels gedroogde visbouillon.

Heb je tijd of een goed gevulde diepvries, gebruik dan zelfgemaakte [**schaaldierenbouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/2149.htm) en [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) in plaats van de snelle oplossing. Vul het potje aan met water, breng aan de kook en het laat een kwartiertje sudderen. Zeef de bouillon en laat die verder inkoken met minstens 1/3.

Hak een ui in een uiterst fijne brunoise. Doe hetzelfde met een zestal knoflookteentjes. Hak het groen van een vijftal peterseliestengels. Doe een klontje boter in een pannetje en fruit daarin de uisnippers. Voeg het knoflook en de peterselie toe als de ui glazig wordt.

Giet er nu een twee pollepels ingekookte bouillon bij en één pollepel culinaire room. Voeg een tweetal eetlepels tomatenpuree toe, maar overdrijf niet. De tomatensmaak moet subtiel aanwezig zijn, maar mag niet overwegen.

Roer om en laat de saus indikken. Heb je meer saus nodig, giet er dan beide ingrediënten in dezelfde verhoudingen bij. Blijf inkoken tot sausdikte.

**Op het bord.** Verwarm de borden. Schep daarop een spiegel van de saus. Dresseer een zestal tijgers per bord. Werk af met plukjes peterselie. Dien op met een broodmandje.