**Fideuá con galeras y gambones**

**knoflook**  
**peterselie**  
**trostomaatjes**  
**brandy**  
**tijm**  
**olijfolie**  
**saffraan**  
**paprikapoeder**  
**peper en zout**

**½ kg bidsprinkhaankreeftjes**  
**10 tijgergarnalen**  
**fideos nr 4**  
**rode paprika**  
**selder**  
**tomato frito**  
**uien**

**Voorbereiding.** Bewaar een paar volledige bidsprinkhaankreeftjes voor de afwerking. Verwijder van de overige het kop- en staartstuk. Knip met een scherpe schaar in de lengte links en rechts het pantser open, maar verwijder dat nog niet. Bewaar het afval en leg de bijgewerkte kreeftjes naast elkaar in een bakje. Zet dat een uurtje in de diepvries.

Verwijder dan pas het pantser van de kreeftjes. Het zachte en kwetsbare vlees zal nu ongeschonden blijven. Zet dat weg in een bakje in de frigo. Leg de pantsers bij de rest van het afval.

Knip de sprieten en poten weg van de gambones (tijgergarnalen). Bewaar er een paar voor de afwerking. Verwijder van de andere het kopstuk, de staart en het pantser.

Doe dit alles bij de rest van het afval. Verwijder het darmkanaal van de tijgergarnalen, maar gebruik dit niet voor de bouillon.

**Bouillon**. Snijd een paar uien, liefst grote lente-uien als je die ergens kan kopen en snijd ze met groen en al in grote stukken. Verwijder de teentjes van een volledige bol knoflook. Snijd de teentjes open maar pel ze niet.

Neem nu een diepe pan. Bak er het afval van de schaaldieren in, in een beetje olijfolie. Als het een mooi kleurtje begint te krijgen, schep je het in een kookpot. Was de pan niet af, maar doe er opnieuw wat olie in en roerbak nu de uien met het knoflook.

Doe er ook een handvol gehakte peterselie bij en kruid met wat tijm en een paar draaien uit de pepermolen. Schep de groenten bij het gebakken afval. Vul de kookpot aan met water tot alles ondergedompeld is, maar meer ook niet. Teveel water zou de smaak van de bouillon minder intens maken.

Breng aan de kook en verminder dan het vuur. Laat de bouillon afgedekt een twintigtal minuutjes trekken. Zeef de inhoud van de pot in een andere propere pot. Druk er zoveel mogelijk vocht uit met de achterkant van een lepel tegen de rand van de zeef. Breng de bouillon aan de kook en laat tot ¾ van het volume inkoken. Zet de bouillon aan de kant tot verder gebruik.

**De saus**. Maak een fijne brunoise van een geschilde rode paprika, een dikke ui en twee sprieten groene selder. Stoof deze groente samen en afgedekt in een beetje olijfolie tot ze gaar zijn. Voeg een mix toe van fijngehakte peterselie en knoflook. Laat dit nog een minuutje stoven en giet er dan een glas brandy bij. Roer om en laat de alcohol verdampen.

Giet nu een bokaaltje tomato frito in de pan en roer alles goed om. Kruid met twee eenheden saffraanpoeder, zacht paprikapoeder naar smaak, peper en zout. Giet een paar pollepels bouillon bij de saus en meng.

**Fideos**. Kies voor een fijne soort fideos, zoals in dit geval nr 4. Bak ze kort in een paellapan in een beetje olijfolie. Giet er nu de saus bij en roer om. Hou de tijd in de gaten die volgens de verpakking nodig is om de fideos te koken. Voeg af en toe nog wat bouillon toe als de saus te droog wordt. Verminder het vuur als de noedels ‘al dente’ zijn. Schep het bewaarde vlees van de galeras bij de saus en roer om. Laat een paar minuutjes sudderen.

**Afwerking.** Bak de bewaarde volledige galeras en de gambones, zowel de volledige als de gepelde, samen in een pannetje met wat olijfolie en een paar teentjes knoflook. Roer eerst de gepelde gambones door de saus in de paellapan en schik daarna de volledige exemplaren van beide schaaldieren over de pan. Werk af met wat plukjes peterselie en gehalveerde trostomaatjes. Klaar om op te dienen!