**Courgettebloemen en tagliatelle**

courgettebloemen  
courgettes  
pecorino  
salie  
eieren

Parmezaan  
peper & zout  
olijfolie  
citroen  
munt  
basilicum  
pijnboompitjes

**De bloemen.** Borstel de bloemen schoon en verwijder de stamper. Snijd een stuk pecorino in staafjes, die net groot genoeg zijn om in de bloemen te schuiven. Doe ook wat gesnipperde salieblaadjes zonder de nerven bij de kaas in de bloemen.

Plooi de bloemen voorzichtig dicht en haal ze door een opgeklopt ei. Bestrooi met fijn geraspte Parmezaan. Kruid met peper uit de molen. Bak de gevulde bloemen 2 minuten in een antikleefpan in een beetje olijfolie. Draai ze slechts één keer om in die tijd.

Leg de gebakken bloemen op het bord en besprenkel met citroensap.

**De courgettes.** Was en snijd de courgettes ongeschild in de lengte in dunne slierten. Marineer ze een kwartiertje in een mengsel van citroensap, olijfolie, verse munt, verse basilicum, peper en zout.

Laat de courgette-tagliatelle uitlekken en bak ze in een paar minuutjes in een pan. Er hoeft geen olie bij. Bak niet te lang, de courgette moet nog ‘beet’ hebben. Bestrooi op het bord met Parmezaan.

**Het bord.** Werk het bord van de courgette en courgettebloemen af met geroosterde pijnboompitjes.