**Courgettebloemen in pancetta**

courgettebloemen  
ricotta

Parmezaan  
peper en zout  
pancetta  
olijfolie

**De bloemen.** Borstel de bloemen schoon en verwijder de stamper. Meng de ricotta met geraspte Parmezaan. Breng op smaak met peper en zout. Schep een paar koffielepeltjes van de bereiding in de opengeplooide bloemen.

Plooi de bloemen nu voorzichtig dicht. Wikkel de gevulde bloemen in flinterfun gesneden plakjes pancetta.

Bak ze rondom goudbruin in een antikleefpan met een beetje olijfolie.