**Fiori di zucca fritti**

courgettebloemen
eieren

paneermeel
vloeiende bloem
olijfolie
zout

Borstel de bloemen schoon en verwijder de stamper. Snijd de stengels weg.

Zet drie bakjes klaar, één met fijne bloem, een met losgeklopte eieren en een met paneermeel. Rol de courgettebloemen door de bloem en zorg ervoor dat ze er volledig mee bestoven zijn. Neem ze bij het groene uiteinde vast en haal ze door het losgeklopt ei. Rol ze tenslotte door het paneermeel en wees daar niet te zuinig mee.

Leg ze terwijl je ze maakt op een met bakpapier beklede bakplaat of op een grillbakje voor de barbecue. Bestuif de bloemen met olijfoliespray.

Zet de bakplaat 15 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Controleer of ze mooi goudbruin en knapperig zijn. Bestrooi met een snuifje zout of parmezaan en serveer warm met een flesje olijfolie.

Je kan deze gebakken courgettebloemen opdienen als knapperig borrelhapje of als bijgerecht bij het hoofdgerecht in een Italiaanse menu-opbouw.