

## **Gebakken Courgette**

Via De Klassieke Italiaanse Keuken

**Benodigheden:** brede braadpan

### **Ingrediënten:**

- verse courgettes (~ 100g per persoon)
- extra vergine olijfolie
- grof gehakte knoflook (1 teentje pp)
- zout
- zwarte peper uit de molen
- oregano

### **Schoonmaken**

Er dringt gemakkelijk vuil door de dunne schil van de courgette heen en dat merkt u pas als u hem eet. U kunt dat op de volgende manier verwijderen.

- 1) de courgettes ~20 minuten in een bak met koud water.
- 2) Spoel de courgette onder koud stromend water af en wrijf er stevig met uw handen of een grove doek over, om de schil door en door schoon te maken.

### **Bereiden:**

- 1) Snijd de uiteinden eraf en snijd de courgettes in zo dun mogelijke schijfjes (of in schijfjes 1x5cm).
- 2) Neem een braadpan waar alle courgettes in passen in een laag van maximaal 2½ cm. Doe de olie en de knoflook erin en zet de pan op een matig vuur. Fruit de knoflook al roerend lichtbruin.
- 3) Voeg de courgettes, zout, peper en de oregano toe. Schep alles om, zet het vuur iets hoger en bak de courgetteschijfjes tot ze beetgaar zijn, terwijl u ze zo nu en dan omscheept. Het is lekker als ze een beetje bruin worden.
- 4) Verwijder als de courgette gaar is een deel van de olie, en doe de inhoud van de pan over in een warme schaal.

Dit gerecht is het lekkerst als u het direct serveert, maar als het niet anders kan, kunt u het een paar uur van tevoren maken en op laag vuur opwarmen voor u het, dezelfde dag, opdient. Zet het niet in de koelkast.