**Courgettes in Ligurische stijl**

bolcourgettes
broodkruim
melk
eieren
kappertjes
olijven

basilicum
knoflook
witte wijn
pecorino
olijfolie
peper & zout

Eerst een beetje wiskunde. Snijd de bolcourgettes horizontaal in schijven van 2 tot 3 centimeter dikte. De boven- en onderkant gebruik je niet. Neem een uitsteekring van 3 tot 4 centimeter diameter. Steek het vruchtvlees uit de schijven, zodanig dat er nog minstens een centimeter vruchtvlees overblijft aan de schil.

Leg de schijven in een kom en zet die afgedekt een tweetal minuutjes in de microgolfoven, of een kwartiertje in een oven op 185°C. De bedoeling is dat de schijven halfgaar worden.

Hak het bewaarde vruchtvlees fijn. Bak het in een pan met een scheutje olijfolie, samen met gehakte knoflook en gedroogde basilicum. Breng op smaak met peper en zout. Giet er een glas witte wijn bij. Roer om tot de wijn verdampt is. Haal de pan van het vuur en laat afkoelen.

Week broodkruim in melk en knijp het droog. Reken op één sneetje brood zonder korst per courgetteschijf. Meng het geweekte kruim met de bereiding in de pan. Doe er een losgeklopt ei bij en 100 gram of meer geraspte pecorino. De hoeveelheid hangt af van jouw smaak en dient om meer vastheid te geven aan de vulling.

Meng de vulling tenslotte met een paar eetlepels uitgelekte kappertjes en een paar olijven onder pit die je eerst op schijfjes gesneden hebt.

Leg de courgetteschijven naast elkaar in een ovenschotel die ingeolied is. Schep met een lepel de vulling in de holtes. Maak er mooie heuveltjes van en bestrooi die royaal met geraspte pecorino.

Schuif de schotel in een oven voorverwarmd op 185°C. Na een twintigtal minuutjes kan je even de ovengrill opzetten, zodat de kaas mooi kleurt. Klaar om op te dienen.