**Courgetteschotel van Jamie Oliver**

Nodig voor 4 personen:

1 teen knoflook

50 gram guanciale (gezouten en gedroogde varkenswang) of gerookte pancetta,  aan een stuk

4 stevige courgettes

200 gram rijpe kerstomaatjes, aan de tak

4 takjes bladpeterselie

Peper

Zout

Olie

Bereiding:

Zet een koekenpan met 1 eetlepel olie op hoog vuur. Pel en kneus de knoflook en breng de olie ermee op smaak. Snijd de guanciale/pancetta in blokjes van 1 cm en bak die kort uit. Maak de courgettes schoon, snijd ze in de lengte doormidden en vervolgens in stukjes van 2 cm. Roer de courgette door de guanciale en voeg een flinke snuf zeezout en zwarte peper toe. Snijd de tomaatjes doormidden of in vieren, verwijder de zaadjes en doe ze in de pan. Pluk de peterselieblaadjes, hak ze fijn en strooi ze erover. Zet het vuur halfhoog en bak het geheel 15 minuten onder regelmatig roeren, tot de courgette zacht is. Op deze manier krijg je een heerlijke verse courgetteschotel, precies zoals Nonna Maria hem maakt. Voor een intenser, zoeter en zachter resultaat kun je de boel ook 40 minuten op lager vuur laten pruttelen; voeg dan wel een scheutje water toe. Beide methoden zijn ongelooflijk lekker en laten de courgette optimaal tot zijn recht komen. Proef voor het serveren een hapje en voeg naar smaak peper en zout toe.