

ERNST VAN DER LIT

‘KOKEN MAG NOOIT TEN KOSTEN GAAN VAN DE RACE’

Om de honger naar Formule 1 letterlijk te stillen is er nu iets bijzonders op de markt: Grand Prix Cuisine, hét kookboek voor de F1-fan. In gesprek met auteur Ernst van der Lit over een culinaire reis langs de Formule 1-circuits.

📄 Gerard Bos 📷 Ernst van der Lit

Wat heb jij met de Formule 1?

“De snelheid, competitie, techniek en strategie spreken me aan. Daarnaast heeft elk circuit en land een eigen sfeer: het mondaine van Monaco, de historie op Monza en Silverstone. Of Las Vegas, dat weer heel anders is. Ik heb zelf de GP’s op Spa en Zandvoort bezocht. Wat me ook fascineert: hoe coureurs op de limiet rijden, steeds weer grenzen verleggen, streven naar perfectie.”

Wanneer ontstond het idee om Grand Prix Cuisine te maken?

“Ik hou van lekker eten en koken. Op een gegeven moment dacht ik bij de GP van Mexico: leuk om Mexicaans te maken, maar dan geen standaard taco. Ik wilde iets authentieks, dat werd *mole poblano*. Toen viel het kwartje: waarom niet elk raceweekend koken uit het land waar de GP is? Ik ben me gaan verdiepen in de landen op de F1-kalender en wat ze daar eten. Er zaten verrassingen tussen, zoals Bahrein. Maar ook wist ik bijvoorbeeld niet wat typisch Canadees eten is. Dat onbekende maakte het interessant.”

Wat maakt dit boek anders dan een ‘gewoon’ F1-boek?

“Het voegt een extra laag toe aan het raceweekend. Een GP begint voor mij al met het nieuws volgen, de vrije trainingen kijken. Iets koken uit het raceland vergroot de voorpret. En terwijl ik in de keuken sta, ben ik met de race bezig. Het maakt van zo’n weekend echt een ritueel in plaats van alleen kijken.”

Hoe leg je de link tussen de races en gerechten?

“Elk hoofdstuk van Grand Prix Cuisine begint met een korte introductie over het circuit, daarna

maak ik het bruggetje naar de keuken van het land. Het uitgangspunt is steeds: zo authentiek mogelijk koken uit het raceland, vaak gebaseerd op het nationale gerecht. Daarnaast speelt het tijdstip van de race een rol. Een vroege race betekent een ontbijt, later op de dag een diner of borrelhap. Zo sluit het echt aan bij het moment. Belangrijk is ook dat koken nooit ten koste mag gaan van het kijken naar de race. Met de tijdlijnen in het boek kun je precies plannen wanneer je wat doet.”

Heb je een voorbeeld van een bijzonder gerecht met verhaal?

“Fisinjan Shah Plov uit Azerbeidzjan, een keuken waar ik totaal niet bekend mee was. Ingrediënten als granaatappel en noten geven het een diepe, intense smaak. Zulke gerechten waren voor mij een ontdekking: dingen maken die je normaal niet zou proberen. Een mooi verhaal is dat van de Mexicaanse *mole*: een saus waarin van alles zit, zelfs banaan en chocolade. Volgens de overlevering ontstond het toen nonnen onverwacht bezoek kregen van een aartsbisschop en ze met alles wat ze hadden iets bijzonders moesten maken. Zulke dingen lees je ook in het boek.”

Wat was voor jou het leukste tijdens het schrijven van dit boek?

“Het ging leven: recepten testen, opnieuw maken, fotograferen, maar ook het uitzoeken van de verhalen erachter. Daarnaast merkte ik aan reacties van mensen tijdens het proces dat het idee meteen aanslaat. Formule 1 is bij uitstek een sport die je samen beleeft.”

Voor wie is Grand Prix Cuisine vooral bedoeld?

“Voor iedereen die F1 kijkt en denkt: dit moment verdient wel wat meer dan chips en bier. Je hoeft geen chef te zijn, het zijn toegankelijke recepten. Maar ook voor de meer gevorderde thuiskok zit er voldoende uitdaging in. De recepten lenen zich tevens voor bezoek van vrienden of familie. Het is goed voor te bereiden, zodat je gezellig met zijn allen in de keuken kunt borrelen terwijl je het gerecht in elkaar zet. Het draait om samen zijn, koken, eten en de race beleven.” **FO**

