

De Grand Prix Keuken

Smaakvolle Recepten voor Raceweekends

De Grand Prix Keuken

Smaakvolle Recepten voor Raceweekends

Ries van Kuijk

Schrijver: Ries van Kuijk
Coverontwerp: Ries van Kuijk
ISBN: 9789465124186
© Ries van Kuijk

Inleiding

Welkom in de wereld van snelheid, precisie en culinaire verwennerij! Als groot fan van zowel de Formule 1 als koken, is het een bijzondere vreugde om deze twee passies samen te brengen in "*De Grand Prix Keuken 2025*." Dit boek is het derde deel in een reeks waarin de magie van de Formule 1 wordt gecombineerd met de rijke culinaire tradities van de racebestemmingen over de hele wereld.

Na het succes van "*De Grand Prix Keuken 2023*" en "*De Grand Prix Keuken 2024*," waarin we een smakelijke tour maakten langs de circuits van die seizoenen, is het nu tijd om de smaakpapillen opnieuw te prikkelen met verse recepten geïnspireerd door de Formule 1-kalender van 2025. Net als in de vorige boeken, biedt dit boek een selectie van recepten die zowel de doorgewinterde chef als de beginnende kok zullen aanspreken.

De Formule 1 is een sport die de grenzen van snelheid en technologie voortdurend verlegt. Maar naast de adembenemende races, biedt het ook een unieke kans om de wereld te verkennen door middel van eten. Elk jaar brengt de Formule 1-kalender ons naar verschillende hoeken van de wereld, van de bruisende straten van Monaco tot de stille woestijnen van Bahrein. Elk van deze locaties heeft zijn eigen culinaire tradities en smaken, en dit boek is een eerbetoon aan die diversiteit.

Elk hoofdstuk in dit boek neemt je mee naar een andere Grand Prix-locatie, waar je niet alleen de opwindende race ervaart, maar ook kunt genieten van de lokale keuken. Met drie zorgvuldig gekozen gerechten per locatie – een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert – kun je een volledige maaltijd bereiden die perfect past bij het raceweekend.

Ik heb ervoor gezorgd dat elk recept gedetailleerde instructies bevat, zodat zelfs degenen met weinig kookervaring met vertrouwen aan de slag kunnen. De ingrediënten zijn zorgvuldig gekozen en waar mogelijk heb ik vervangingen toegevoegd voor ingrediënten die mogelijk moeilijk verkrijgbaar zijn. Elk gerecht is ontworpen om niet alleen heerlijk te smaken, maar ook om je te verbinden met de rijke cultuur en tradities van het gastland.

Ik hoop dat dit boek je inspireert om nieuwe smaken en gerechten te ontdekken en dat je net zo veel plezier beleeft aan het koken ervan als ik had aan het samenstellen. Zet je schort om, pak je favoriete kookgerei en bereid je voor op een smakelijk avontuur terwijl de coureurs de strijd aangaan op het circuit.

Veel kookplezier en geniet van de races!

A handwritten signature in black ink, reading 'Ries'. The letter 'R' is large and stylized, with a long horizontal stroke that loops back under the 'i'. The 'e' is smaller and follows the 'i'.

Inhoudsopgave

Inleiding	Blz. 5
Australië - Albert Park Circuit (16 maart 2025)	Blz. 8
China - Shanghai International Circuit (23 maart 2025)	Blz. 12
Japan - Suzuka Circuit (6 april 2025)	Blz. 16
Bahrein - Bahrain International Circuit (13 april 2025)	Blz. 20
Saoedi-Arabië - Jeddah Corniche Circuit (20 april 2025)	Blz. 24
Verenigde Staten - Miami International Autodrome (4 mei 2025)	Blz. 30
Italië - Autodromo Enzo e Dino Ferrari (Imola) (18 mei 2025)	Blz. 36
Monaco - Circuit de Monaco (25 mei 2025)	Blz. 40
Spanje - Circuit de Barcelona-Catalunya (1 juni 2025)	Blz. 44
Canada - Circuit Gilles Villeneuve (15 juni 2025)	Blz. 48
Oostenrijk - Red Bull Ring (29 juni 2025)	Blz. 52
Groot-Brittannië - Silverstone Circuit (6 juli 2025)	Blz. 56
België - Circuit de Spa-Francorchamps (27 juli 2025)	Blz. 62
Hongarije - Hungaroring (3 augustus 2025)	Blz. 66
Nederland - Circuit Zandvoort (31 augustus 2025)	Blz. 72
Italië - Autodromo Nazionale Monza (7 september 2025)	Blz. 76
Azerbeidzjan - Baku City Circuit (21 september 2025)	Blz. 80
Singapore - Marina Bay Street Circuit (5 oktober 2025)	Blz. 86
Verenigde Staten - Circuit of the Americas (19 oktober 2025)	Blz. 92
Mexico - Autódromo Hermanos Rodríguez (26 oktober 2025)	Blz. 96
Brazilië - Autódromo José Carlos Pace (Interlagos) (9 november 2025)	Blz. 102
Verenigde Staten - Las Vegas Street Circuit (22 november 2025)	Blz. 106
Qatar - Losail International Circuit (30 november 2025)	Blz. 110
Abu Dhabi - Yas Marina Circuit (7 december 2025)	Blz. 114
Nawoord	Blz. 120

Australië - Albert Park (16 maart 2025)

Melbourne is een stad die bruist van cultuur, kunst en sport. Als thuisbasis van de Australische Grand Prix is Melbourne een vaste waarde op de Formule 1-kalender. Het Albert Park Circuit, gelegen midden in de stad, wordt elk jaar speciaal voor de race opgebouwd rondom het schilderachtige Albert Park Lake. Dit circuit combineert de charme van een stratencircuit met de snelheid van een permanent circuit, wat zorgt voor spannende en vaak onvoorspelbare races.

Een bijzonder moment in de geschiedenis van dit circuit vond plaats in 2007, toen Kimi Räikkönen hier zijn eerste race voor Ferrari won. Het was een indrukwekkende start van een seizoen waarin hij uiteindelijk het wereldkampioenschap zou winnen, na een bloedstollende finale in Brazilië. Deze overwinning in Albert Park zette de toon voor een van de meest memorabele seizoenen in de recente Formule 1-geschiedenis.

Leuk weetje:

Wist je dat de Australische Grand Prix oorspronkelijk werd gehouden in Adelaide, voordat het in 1996 naar Melbourne verhuisde? De verhuizing naar Albert Park betekende het begin van een nieuw tijdperk, waarbij het circuit in Melbourne uitgroeide tot een iconische seizoensopener.

Recepten:

Voorgerecht: Australische Barramundi Ceviche

Ingrediënten:

- 400 gram verse Barramundi filets, in blokjes gesneden (vervanging: zeebaars of kabeljauw)
- 100 ml vers geperst limoensap
- 50 ml vers geperst citroensap
- 1 rode ui, fijn gesneden
- 1 rode chilipeper, fijngesneden
- 1 avocado, in blokjes gesneden
- 1 bosje verse koriander, grof gehakt
- Zout en peper naar smaak
- Tortillachips voor serveren

Bereidingswijze:

1. Begin met het marineren van de Barramundi. Snijd de vis in kleine blokjes van ongeveer 1 cm en doe ze in een kom. Voeg het limoensap en citroensap toe, zodat de vis volledig bedekt is met het sap. Dit zuur zal de vis in feite "garen" door de eiwitten te denatureren, waardoor de vis een stevige textuur krijgt.
2. Dek de kom af met plasticfolie en zet hem in de koelkast. Laat de vis minimaal 30 minuten marineren, maar bij voorkeur een uur. Hoe langer je de vis laat marineren, hoe steviger hij wordt.
3. Terwijl de vis marineert, snijd je de rode ui in dunne plakjes en de chilipeper in fijne ringetjes. Voor een mildere smaak kun je de zaadjes uit de chilipeper verwijderen.
4. Snijd de avocado in blokjes en hak de koriander grof.
5. Haal de gemarineerde vis uit de koelkast en giet eventueel overtollig sap af. Voeg de rode ui, chilipeper, avocado en koriander toe aan de kom en meng alles voorzichtig door elkaar.
6. Breng de ceviche op smaak met zout en peper. Proef en pas de smaak naar wens aan door eventueel meer limoensap of zout toe te voegen.
7. Serveer de ceviche direct met tortillachips aan de zijkant om in te dippen. De combinatie van de frisse vis, romige avocado en pittige chili maakt dit voorgerecht tot een perfecte start van je raceweekend.

Hoofdgerecht: Australische Lamington Burger

Ingrediënten:

- 500 gram lamsgehakt (vervanging: rundergehakt of kalfsgehakt)
- 1 theelepel gemalen komijn
- 1 theelepel gemalen koriander
- 1 teentje knoflook, fijngehakt
- 1 ei
- 50 gram paneermeel
- Zout en peper naar smaak
- 4 broodjes naar keuze
- 4 plakken tomaat
- 4 blaadjes sla
- 1/2 kopje mayonaise
- 1 eetlepel frambozenjam
- Geraspte kokosnoot voor garnering

Bereidingswijze:

1. Begin met het maken van de burgerpatty's. Doe het lamsgehakt in een grote kom en voeg de gemalen komijn, koriander en fijngehakte knoflook toe. Deze kruiden geven de burger een warme, aardse smaak die perfect past bij het lamsvlees.
2. Breek een ei boven de kom en voeg het paneermeel toe. Het ei en paneermeel helpen om de burgers bij elkaar te houden tijdens het grillen.
3. Breng het gehakt op smaak met zout en peper en meng alles goed door elkaar met je handen. Vorm vier gelijke burgers van het mengsel en druk ze stevig aan. Zorg ervoor dat de burgers gelijkmatig zijn, zodat ze gelijkmatig garen.
4. Verhit een grillpan of barbecue tot middelhoog vuur. Leg de burgers op de grill en bak ze ongeveer 4-5 minuten aan elke kant, of tot ze volledig gaar zijn. Draai de burgers slechts één keer om, zodat ze mooi dichtschroeien en sappig blijven.
5. Terwijl de burgers grillen, maak je de speciale "Lamington-saus". Meng in een kleine kom de mayonaise met de frambozenjam. Dit geeft de saus een heerlijke zoete en hartige smaak, geïnspireerd op de klassieke Australische Lamington cake.
6. Snijd de broodjes doormidden en rooster ze lichtjes op de grill, zodat ze een knapperige textuur krijgen.
7. Om de burger samen te stellen, begin je met een laagje van de speciale saus op de onderkant van het broodje. Leg daarop een blaadje sla en een plak tomaat. Plaats de gegrilde lamsburger erbovenop en besprenkel deze met wat extra saus.
8. Strooi tenslotte wat geraspte kokosnoot over de saus om de burger een echte "Lamington" twist te geven.
9. Serveer de burgers direct, eventueel met een bijgerecht van zoete aardappelfrietjes voor een complete Australische ervaring.

Dessert: Anzac Biscuit Sundae

Ingrediënten:

- 200 gram Anzac Biscuits, grof verkruid (vervanging: digestive biscuits of haverkoekjes)
- 500 ml vanille-ijs
- 100 gram boter
- 100 gram bruine suiker
- 100 ml slagroom
- 1 theelepel vanille-extract
- Een snufje zout

Bereidingswijze:

1. Begin met het maken van de karamelsaus. Smelt de boter in een kleine steelpan op laag vuur. Voeg de bruine suiker toe en roer tot het volledig is opgelost. Dit duurt ongeveer 3-5 minuten.
2. Giet de slagroom langzaam bij het suikermengsel, terwijl je blijft roeren. Het mengsel zal beginnen te borrelen, wat betekent dat de karamel begint te vormen.
3. Laat de saus 2-3 minuten zachtjes pruttelen totdat hij dikker wordt. Voeg vervolgens het vanille-extract en een snufje zout toe om de smaken in balans te brengen.
4. Haal de pan van het vuur en laat de saus iets afkoelen. De saus zal nog wat dikker worden naarmate hij afkoelt.
5. Verkruid de Anzac Biscuits grof in een kom. Zorg ervoor dat er zowel kleine als grotere stukjes zijn voor textuur in de sundae.
6. Neem vier grote glazen of kommen en schep in elk een bol vanille-ijs. Strooi er een royale hoeveelheid verkruimelde Anzac Biscuits overheen en giet een beetje warme karamelsaus erover.
7. Voeg nog een laag vanille-ijs toe, gevolgd door meer koekjes en karamelsaus. Herhaal deze lagen totdat de glazen gevuld zijn.
8. Garneer de sundaes met extra verkruimelde Anzac Biscuits en een laatste drupje karamelsaus voor een heerlijke afwerking.
9. Serveer de sundae onmiddellijk, zodat je kunt genieten van de warme karamel en de knapperige koekjes in combinatie met het koude ijs.

China - Shanghai International Circuit (23 maart 2025)

Shanghai, een van de grootste en meest dynamische steden ter wereld, biedt een perfecte mix van moderne wolkenkrabbers en historische cultuur. Het Shanghai International Circuit is een van de modernste op de Formule 1-kalender en staat bekend om zijn unieke vorm, die doet denken aan het Chinese karakter "上" (shang), wat "hoog" of "boven" betekent. Het circuit heeft een mix van lange rechte stukken en technische bochten, wat zorgt voor een uitdagende race voor de coureurs.

Een van de meest memorabele momenten in de geschiedenis van dit circuit vond plaats in 2006, toen Michael Schumacher zijn laatste Grand Prix-overwinning behaalde tijdens de Chinese Grand Prix. Dit was zijn 91e overwinning en een passende afsluiting van de carrière van een van de grootste Formule 1-coureurs aller tijden.

Leuk weetje: Het Shanghai International Circuit was het eerste circuit in China dat speciaal werd ontworpen voor de Formule 1. Het circuit werd geopend in 2004 en sindsdien is het een vaste waarde op de kalender. Het biedt plaats aan meer dan 200.000 toeschouwers en heeft enkele van de meest geavanceerde faciliteiten ter wereld.

Recepten:

Voorgerecht: Chinese Dim Sum

Dim sum is een traditionele Chinese lekkernij die bestaat uit kleine hapjes, vaak gestoomd, die ideaal zijn om te delen. Dit recept voor garnalenhaakjes (har gow) is een klassieke dim sum die je eenvoudig thuis kunt maken.

Ingrediënten:

- 200 gram garnalen, gepeld en fijngehakt
- 50 gram bamboescheuten, fijngehakt
- 1 theelepel sojasaus
- 1 theelepel sesamolie
- 1/2 theelepel suiker
- 1/2 theelepel zout
- 1/4 theelepel witte peper
- 200 gram dim sum-deegvelletjes (verkrijgbaar in Aziatische supermarkten)
- Sla- of koolbladeren voor het stomen

Bereidingswijze:

1. Begin met het bereiden van de vulling. Hak de garnalen fijn tot een grove pasta en meng ze in een kom met de fijngehakte bamboescheuten. Voeg sojasaus, sesamolie, suiker, zout en witte peper toe. Meng alles goed door elkaar totdat je een gelijkmatige vulling hebt.
2. Leg een dim sum-deegvelletje in je handpalm en plaats een theelepel van de vulling in het midden. Vouw het deeg voorzichtig dicht en vorm er een klein pakketje van, met de bovenkant lichtjes open. Dit geeft de dim sum zijn kenmerkende vorm.
3. Bekleed een stoommandje met sla- of koolbladeren om te voorkomen dat de dim sum vastplakt. Plaats de dim sum-pakketjes in het mandje, zorg ervoor dat ze elkaar niet raken.
4. Breng een pan water aan de kook en plaats het stoommandje boven de pan. Stoom de dim sum ongeveer 8-10 minuten, of totdat de garnalen volledig gaar zijn en het deeg doorzichtig wordt.
5. Serveer de dim sum direct met sojasaus of een chilisaus naar keuze. Deze kleine, smaakvolle hapjes zijn perfect om te delen terwijl je de race volgt.