



Potato Salad



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
With precision processing and
ultra-durable bowl

Breville®

Potato Salad – 8mm & 12mm Dicing and Peeler



Prep time 15 minutes

Cooking time 15 minutes



Serves 6 people



the Sous Chef®16
Peel & Dice

8mm & 12mm
Dicing Kit & Peeler



*2 pounds (1kg) red or white potatoes
(about 8 medium), peeled*
2 stalks celery
1 small red onion, peeled
1 cup (200g) mayonnaise
*2 tablespoons cider vinegar or white wine
vinegar*
1 tablespoon Dijon mustard
4 hard-boiled eggs, quartered or chopped
*¼ cup chopped herbs
(parsley, tarragon, chives)*
*Coarse salt and freshly ground black
pepper, to taste*

Method

1. Insert the peeler attachment into the food processor bowl. Add potatoes onto the top of the peeler disc. Press **START**.
Process until potatoes are peeled.
Rinse and drain the potatoes.
2. Change the spindle. Remove the disc spindle and insert the geared spindle. Then insert the 12mm dicing kit into the Food processor. Insert the peeled potatoes one at a time into the feed chute and apply even pressure.
Once all the potatoes are diced place in a large pot with cold salted water to cover the potatoes.
Bring the water to a boil and cook until tender.
Strain cooked potatoes and run under cold water.
Allow potatoes to drain and cool completely.
3. Rinse the food processor bowl and assemble the 8mm dicing kit. Insert the celery and then the onion into the chute using the pusher to apply even pressure.
4. Combine the mayonnaise, vinegar and mustard in a small bowl.
5. Combine all ingredients in a large bowl.
6. Add salt and pepper to your desired taste.

Tips

For something different try adding sliced red radish for a little peppery crunch or fresh peas and beans.



Chicken Pot Pie



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
With precision processing and
ultra-durable bowl

Breville®

Chicken Pot Pie – 8mm & 12mm Dicing



Prep time 10 minutes

Cooking time 40 minutes



Serves 8 people



the Sous Chef®16

Peel & Dice

8mm & 12mm

Dicing Kits



1 large onion, peeled
2 medium carrots, peeled
2 stalks celery
3 tablespoons (40g) butter
1 tablespoon olive oil
10oz (300g) button mushrooms,
quartered
2 cloves garlic, minced
¼ cup cognac (or white wine)
¼ cup (30g) all-purpose flour

3 cups (720ml) chicken stock
1.75 pounds (800g) boneless, skinless
chicken breast, torn into 1 inch (2cm) pieces
1 tablespoon chopped fresh thyme
1 tablespoon chopped Italian parsley
½ cup (120g) sour cream
4 sheets puff pastry
1 egg
8 x 1 cup ceramic pie dishes or ramekins or
one large pie dish

Method

1. Insert the 8mm dicing kit into the Food processor.
Insert the onion, carrot and celery into the feed chute one at a time and apply even pressure.
2. In a large pot heat the butter and oil over medium heat.
Add the onion, carrot, celery and sweat for 5 minutes. Increase the heat to medium high. Add the mushrooms and garlic, sauté for 2-4 minutes.
3. Add the cognac or white wine and reduce by ¼.
4. Add flour and stir to ensure there are no lumps.
Stir in stock, bring to a simmer and cook for 6-8 minutes.
5. Stir in the chicken, thyme and parsley.
Cook 10 minutes.
Remove from the heat.
Add the sour cream and stir together until combined.
Add Salt and pepper to your desired taste.
6. Transfer mixture evenly into 8 individual ceramic dishes or a large pie dish.
7. Combine egg with a tablespoon of water or milk.
8. Cut your pastry to allow it to overhang ½ in (1-2cm) on all sides. Brush the pastry with egg wash and lay over pie dishes, egg wash side down, so that the egg will stick to the side of the pie dishes.
9. Using a sharp knife make a hole in the center of each pie to allow steam to release during cooking.
Brush egg wash on the tops of each pie and bake at 375°F (190°C) for 20-25 minutes or until the pastry is crisp and golden.



Vegetable Quesadillas



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
With precision processing and
ultra-durable bowl

Breville®

Vegetable Quesadillas – 8mm & 12mm Dicing



Prep time 10 minutes

Cooking time 10 minutes



Serves 4 people (8 mini Quesadillas)



the Sous Chef®16
Peel & Dice
8mm & 12mm
Dicing Kits



½ red onion, peeled
1 red or green bell pepper with seeds and stem removed
1 medium zucchini
3 small yellow squash
2 tablespoons olive oil
6 button mushrooms
¼ cup cilantro leaves, roughly chopped
8 (8 inch) whole wheat tortillas
1 ¼ cups shredded sharp cheddar cheese
Cooking spray

Method

1. Insert the 8mm dicing kit into the Food processor.
Insert the onion into the feed chute and apply even pressure.
2. Change Dicing Kit.
Insert 12mm dicing kit into the Food processor.
Add peppers, zucchini and squash one at time into the feed chute and apply even pressure.
3. In large non-stick pan heat oil over medium high heat, add onion and cook for 2 minutes or until softened.
Add the bell pepper, zucchini, squash and mushrooms and cook for an additional 3-4 minutes, or until tender.
Remove vegetables from pan.
4. Stir in cilantro, season with salt and pepper.
5. Arrange 8 tortillas on a clean work surface.
Spread the vegetable mixture on half of each tortilla and sprinkle evenly with cheese. Fold the tortilla.
6. Wipe clean the non-stick pan.
Coat pan with vegetable oil. Heat pan over medium high heat.
Cook tortilla in batches for 2-3 minutes on each side or until golden.



Pumpkin and Apple Chutney



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
With precision processing and
ultra-durable bowl

Breville®

Pumpkin and Apple Chutney - 12mm Dicing



Prep time 10 minutes
Cooking time 55 minutes



Makes approximately 3 - 4 cups



the Sous Chef®16
Peel & Dice
12mm Dicing Kit



30g grapeseed oil
250g onions, cut into 12mm cubes with dicing attachment
50g piece of ginger, peeled and finely chopped
1 long red chili, deseeded and finely chopped
4g black or green cardamom pods, smashed open
6g cinnamon sticks, snapped in half
5g black mustard seed
2g cumin seeds

6g garlic clove, peeled and finely sliced
500g pumpkin, peeled and cut into 12mm cubes with dicing attachment
250g green big cooking apples, peeled and cored, cut into 12mm cubes with dicing attachment
1g ground turmeric
250g light brown sugar, packed
100 ml cider vinegar
Kosher salt, to taste

Method

1. Place a pan over medium high heat and add the oil. On medium heat, cook the onions, ginger, chili, cardamom, cinnamon, mustard and cumin seeds together for 5 minutes. Add the garlic, pumpkin and apples. Cook for an additional 10 to 15 minutes or until the onions and apples are soft and the pumpkin is cooked through but still holds its shape. Stir in the turmeric and brown sugar. Simmer for 5 minutes.
2. Pour in the vinegar, season with salt, then bring the chutney back to a simmer. Cook, stirring regularly, for about 30 minutes or until the apple has cooked through. Cool completely then store in an airtight container in the refrigerator.



Salade de pommes de terre



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Salade de pommes de terre - Dés de 8mm & 12mm et Disque éplucheur

 Préparation 15 min
Cuisson 15 min

 Portions 6



1 kg (2 lb) de pommes de terre rouges ou blanches (8 environ), pelées

2 branches de céleri

1 petit oignon rouge, pelé

1 tasse (200g) de mayonnaise

2 c. à soupe de vinaigre de cidre ou vinaigre de vin blanc

1 c. à soupe de moutarde de Dijon

4 œufs cuits durs, coupés en quatre ou hachés

¼ tasse de fines herbes hachées (persil, estragon, ciboulette)

Gros sel et poivre noir frais moulu, au goût

Méthode

1. Assembler le disque éplucheur dans le bol du robot. Ajouter les pommes de terre sur le dessus du disque. Appuyer sur DÉMARRER. Traiter jusqu'à ce que les pommes de terre soient pelées. Rincer et bien égoutter.
2. Changer la tige. Retirer la tige de rotation et insérer la tige d'engrenage. Assembler le kit de découpage de 12mm dans le bol du robot. Ajouter les pommes de terre pelées dans le tube d'alimentation, une à la fois, en appliquant une pression uniforme. Une fois les pommes de terre découpées en dés, les transférer dans un grand chaudron et les couvrir d'eau froide salée. Porter à ébullition et cuire jusqu'à tendreté. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Bien égoutter et refroidir complètement.



Pâté au poulet



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Pâté au poulet - Dés de 8mm & 12mm

 Préparation 10 min
Cuisson 40 min

 Portions 8



the Sous Chef®16
Peel & Dice

Kits de découpage
de 8mm & 12mm



1 gros oignon, pelé
2 carottes moyennes, pelées
2 branches de céleri
3 c. à soupe (40g) de beurre
1 c. à soupe d'huile d'olive
300 g (10oz) de champignons de Paris,
coupés en quatre
2 gousses d'ail, émincées
¼ tasse de cognac (ou vin blanc)
¼ tasse (30g) de farine tout usage

3 tasses (720ml) de bouillon de poulet
800 g (1 ¾ lb) de poitrines de poulet
désossées, sans la peau et défaites en
morceaux de 2 cm (1 po)
1 c. à soupe de thym frais, haché
1 c. à soupe de persil italien, haché
½ tasse (120g) de crème sure
4 feuilles de pâte feuilletée
1 œuf
8 ramequins ou une grande assiette à tarte
en porcelaine

Méthode

1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot. Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme.
2. Dans un grand chaudron, chauffer le beurre et l'huile à feu moyen. Ajouter les dés de légumes et faire suer 5 minutes. Augmenter à feu moyen-élevé. Ajouter les champignons et l'ail et faire suer 2-4 minutes.
3. Ajouter le cognac ou le vin blanc et réduire des trois quarts.
4. Ajouter la farine et remuer pour éliminer les grumeaux.
5. Incorporer le bouillon, le thym et le persil et cuire 10 minutes. Retirer du feu. Ajouter la crème sure et bien mélanger. Saler et poivrer au goût.
6. Répartir le mélange uniformément dans les 8 ramequins ou l'assiette à tarte.
7. Préparer la dorure à l'œuf en mélangeant l'œuf à 1 c. à soupe d'eau ou de lait.
8. Couper la pâte pour qu'elle excède le pourtour des moules de 1-2 cm (½ po). Badigeonner la pâte de dorure à l'œuf et déposer sur le mélange, côté badigeonné vers le bas pour qu'il adhère aux côtés du moule.
9. À l'aide d'un couteau d'office, faire un trou au centre de chaque pâté pour laisser la vapeur s'échapper durant la cuisson. Brosser de dorure à l'œuf et cuire à 190°C (375°F) durant 20-25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.



Quesadillas aux légumes



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Quesadillas aux légumes - Dés de 8mm & 12mm



Préparation 10 min

Cuisson 10 min



Portions 4 (8 mini quesadillas)



the Sous Chef®16
Peel & Dice

Kits de découpage
de 8mm & 12mm



½ oignon rouge, pelé

*1 poivron rouge ou vert avec les graines,
équeuté*

1 zucchini moyen

3 petites courges jaunes

2 c. à soupe d'huile d'olive

6 champignons de Paris

*¼ tasse de feuilles de coriandre, hachées
grossièrement*

8 tortillas de blé entier de 20 cm (8 po)

1¼ tasse de cheddar râpé

Enduit végétal

Méthode

1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot.
2. Changer le kit de découpage. Assembler le kit de 12mm dans le bol du robot. Ajouter le poivron, le zucchini et les courges, un à la fois, en appliquant une pression uniforme.
3. Dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé, ajouter l'oignon et cuire 2 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter les dés de légumes et cuire encore 3-4 minutes ou jusqu'à tendreté.
4. Incorporer la coriandre, saler et poivrer.
5. Disposer les tortillas sur un plan de travail propre. Répartir le mélange de légumes sur la moitié de chaque tortilla et saupoudrer de fromage. Replier les tortillas.
6. Essuyer la poêle. Asperger d'enduit végétal et chauffer à feu moyen-élevé. Cuire les tortillas par portions environ 2-3 minutes de chaque côté ou jusqu'à coloration dorée.



Chutney aux pommes et à la citrouille



the Sous Chef® 16 Peel & Dice
Avec traitement de précision
et bol ultradurable

Breville®

Chutney aux pommes et à la citrouille

- Dés de 12mm



Préparation 10 min

Cuisson 55 minutes



Portions 3-4 tasses environ



the Sous Chef®16
Peel & Dice

Kit de découpage
de 12mm



30g d'huile de pépins de raisin

250g d'oignons, coupés en dés avec le kit de découpage de 12mm

1 morceau de gingembre de 50g, pelé et haché finement

1 long piment rouge, égrené et haché finement

4g de gousses de cardamome noires ou vertes, écrasées

1 bâton de cannelle de 6g, cassé en deux

5g de graines de moutarde noire

2g de graines de cumin

6 gousses d'ail, pelées et hachées finement

500g de citrouille, pelée et coupée en cubes avec le kit de découpage de 12mm

250g de grosses pommes vertes, pelées et sans le cœur, coupées en dés avec le kit de découpage de 12mm

1g de poudre de curcuma

250g de cassonade pâle, bien tassée

100ml de vinaigre de cidre

Sel Kashar, au goût

Méthode

1. Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Baisser à feu moyen et cuire les oignons, le gingembre, le piment, la cardamome, la cannelle et les graines de moutarde et de cumin durant 5 minutes. Ajouter l'ail, la citrouille et les pommes. Cuire encore 10-15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tendres et que la citrouille soit cuite tout en gardant sa forme. Incorporer le curcuma et la cassonade. Laisser mijoter 5 minutes.
2. Incorporer le vinaigre, saler et faire mijoter à nouveau. Cuire en remuant régulièrement environ 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient parfaitement cuites. Laisser refroidir complètement, puis conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique.