



Tomato Salsa



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

Breville®

Tomato Salsa – 8mm Dicing

 Prep time 10 minutes

 Serves 4 people



the Sous Chef®16
Peel & Dice
8mm Dicing Kit



-
- 1 medium red onion, peeled*
 - 6 plum tomatoes, firm ripe*
 - 3 tablespoons chopped cilantro leaves*
 - 1 jalapeno pepper, seeded (optional), and finely chopped*
 - 1 clove garlic, minced*
 - 2 tablespoons freshly squeezed lime juice*
 - Coarse salt and freshly ground black pepper to taste*
-

Method

- 1. Insert the 8mm dicing kit into the food processor.*
- 2. Insert the onion into the feed chute and apply even pressure.
Insert the tomatoes into the feed chute and apply even pressure. Combine all ingredients together.*
- 3. Add salt and pepper to your desired taste.*

Tips

*If you want a less intense onion flavor place onion in a fine mesh strainer and rinse under cold water.
Shake off excess water.*



Greek Salad



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

Breville®

Greek Salad – 8mm & 16mm Dicing

 Prep time 15 minutes

 Serves 4-6 people



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



-
- 1 small red onion, peeled*
 - 6 plum tomatoes, firm ripe*
 - 2 small Persian cucumbers*
 - 1 red bell pepper, seeds and stem removed*
 - 8oz (225g) marinated feta*
 - ½ cup (100g) marinated Greek olives, pitted removed*
 - 1 tablespoon chopped fresh oregano*
 - ¼ cup (60ml) olive oil*
 - 1 ½ tablespoons red wine vinegar*
 - Pinch brown sugar*
 - Coarse salt and freshly ground black pepper to taste*
-

Method

- 1. Insert the 8mm dicing kit into the Food processor. Insert red onion into the feed chute and apply even pressure.*
- 2. Change dicer. Insert 16mm dicing kit into the Food processor.*
- 3. Add tomatoes, cucumbers, and bell pepper one at a time into the feed chute and apply even pressure.*
- 4. Combine all vegetables in a large bowl. Add salt and pepper to your desired taste.*
- 5. Cut feta cheese into small pieces and sprinkle over the salad.*

Tips

*Toss with your favorite salad greens.
Have on its own or with roasted fish or lamb.*



Minestrone Soup



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

Breville®

Minestrone Soup – 8mm Dicing

 Prep time 10 minutes
Cooking time 35 minutes

 Serves 4 people



the Sous Chef®16
Peel & Dice
8mm Dicing Kit

- 1 ½ tablespoons olive oil*
- 1 onion, peeled*
- 2 medium carrots, peeled*
- 2 stalks celery*
- 2 small zucchini*
- 2 cloves garlic, minced*
- ¼ cup (60ml) dry red wine*
- 1 14.5-ounce (400g) can diced tomatoes*
- 1 quart (1L) chicken stock or low-sodium chicken broth*
- 1 cup tomato puree*
- 2 cups (480ml) water*
- 1 teaspoon dried oregano*
- 2 cups uncooked small pasta shells*

Method

1. *Insert 8mm dicing kit into the Food processor.
Insert onion, celery and carrots one at time into the feed chute applying even pressure.
Set aside.
Dice zucchini and set aside separately.*
2. *Heat oil in a large heavy base pot to medium heat. Add the onion, celery, carrot and garlic.
Cook for 4-6 minutes until tender.*
3. *Add wine and reduce by half.*
4. *Stir in tomatoes, stock, tomato puree, water and oregano. Bring to a boil and then reduce the heat to a simmer for 15 minutes.
Add more water if required.*
5. *Stir in pasta and zucchini. Return to a boil then reduce heat; simmer uncovered 12 to 15 minutes or until pasta is tender.*



Fruit Salad



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

Breville®

Fruit Salad – 16mm Dicing

 Prep time 15 minutes

 Serves 10 people



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



-
- ¼ cantaloupe, peeled*
 - ¼ watermelon, peeled*
 - 1 dragon fruit, peeled*
 - 2 kiwi fruit*
 - 1 apple, cored*
 - 1 pear, cored*
 - 2 limes, squeezed*
 - 1 cup (125g) raspberries*
 - 1 cup (150g) strawberries, halved*
 - 1 cup (100g) blueberries*
 - Mint leaves, torn*
-

Method

1. *Insert 16mm dicing kit into the Food processor.
Insert the melons, dragon fruit, kiwi, apple and pear one at time into the feed chute applying even pressure.*
2. *Toss all the fruits and torn mint together.
Serve in your favorite bowl.*

Tips

For a sweeter fruit salad add a little fine sugar or sugar syrup when tossing the fruits together.

When in season add diced peaches and nectarines.

Add nuts and seeds to give the salad a lovely crunch.



Beet Risotto



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

Breville®

Beet Risotto - 8mm Dicing, Slicer and Peeler

 Prep time 40 minutes
Cooking time 30 - 40 minutes

 Serves 4 people



the Sous Chef®16
Peel & Dice
8mm Dicing Kit
Slicer & Peeler

For the Pickled Beet Cubes

300 ml white wine vinegar
1 teaspoon white caster sugar
½ teaspoon kosher salt
200g raw beets, peeled and diced beet
using the peeler attachment and the 8mm
dicing kit

For the Acidulated Butter

100g peeled and thinly sliced onions
185g dry white wine
300g white wine vinegar
250g unsalted butter, cubed

For the Risotto

400ml beet juice (approx.
1kg raw beets will yield 400 ml juice)

300g raw beets, peeled and diced using the
peeler attachment and the
8mm dicing kit
400g arborio or carnaroli rice
100ml sherry
1.2L chicken stock, warmed with
20 green cardamom pods, crushed

To Finish and Serve

30g Parmesan cheese, grated
50g Acidulated Butter
Kosher salt, to taste
1 bulb fennel, finely shaved with a mandolin,
seasoned with olive oil and salt
100g burrata, torn into small pieces

Method

1. For the pickled beet cubes, combine the vinegar, sugar and salt in a bowl and whisk together. Add the beet cubes and leave to marinate for at least 30 minutes.
2. For the acidulated butter place the onions, wine and vinegar in a saucepan over a high heat and reduce the liquid by three quarters, approximately 10-15 minutes. Remove from the heat and whisk in the butter a little at a time until well emulsified. Leave to infuse for 20 minutes at room temperature, then pass through a fine sieve, using a whisk to help push the solids through. Roll into a log and wrap in parchment paper or put into a bowl. Keep in the fridge until required.
3. For the risotto coat the bottom of a wide-bottomed saucepan with a thin layer of oil and place the pan over a medium-high heat. Add the rice to the oil and toast until lightly colored, stirring continuously. Add the sherry to the rice and cook until the liquid has reduced by three-quarters. Add the diced beets and beet juice and reduce. Pour in half of the warmed chicken stock, stir and allow to cook for 10 minutes. Continue adding stock, one ladle at a time, until the risotto is tender and most of the liquid has been absorbed.
4. To serve, stir the Parmesan, acidulated butter, and add salt to your desired taste. When combined, remove from the heat and leave to rest for 3 minutes. Divide the risotto between four plates. Dress the fennel shavings with oil and salt and place a pile in the center of each plate on top of the risotto. Drain the pickled beet cubes and sprinkle them around the plate with the burrata pieces before serving.



Pomme Puree



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

Breville®

Pomme Puree - 16mm Dicing, Peeler and Smoking Gun™

 Prep time 15min for Pomme Puree, 5 min to smoke butter
Cooking time 30 - 40minutes

 Serves 4 people



the Sous Chef®16
Peel & Dice
16mm Dicing Kit,
Peeler & Smoking Gun™

For the Smoked Butter

75g butter

Pinch of Breville's Hickory wood chips

Breville's Smoking Gun™

Tip

Smoked butter gives your Pomme Puree additional flavor but you can also use un-smoked butter to create a beautiful Pomme Puree.

For the Pomme Puree

75g Smoked Butter

75g unsalted butter, diced

100 ml whole milk, warmed

10 ml truffle oil

Salt

500g yukon gold potatoes, peeled with the peeler attachment

Method

1. Dice 75g butter in 2.5cm cubes. Put butter in a bowl and cover with plastic wrap. Add pinch of hickory wood chips to the burn chamber of the Breville Smoking Gun™. Place hose under plastic wrap with the opening sitting above the butter. Seal the plastic wrap. Turn smoking gun on to HIGH SPEED and ignite wood chips. Switch to LOW SPEED and smoke for a few seconds until bowl is filled with a dense smoke. Remove hose and reseal plastic wrap. Let infuse for 3 minutes.
2. Bring a saucepan of unsalted water to 162°F (72°C) over a medium heat. Insert 16mm dicing kit into the Food processor. Insert potatoes one at time into the feed chute applying even pressure. Add potatoes to the pan and bring the water temperature back up to 162°F (72°C). Hold the potatoes at this temperature for 30 minutes, removing the pan and adjusting the heat as necessary. After 30 minutes, drain the potatoes and rinse them under cold water.
3. Bring a saucepan of fresh salted water to the boil and add the potatoes. Cook until extremely soft and falling apart. Drain the potatoes, and then return them to the pan over a very low heat to dry them out. Combine both butters (smoked and un-smoked) in a large bowl. Put the potatoes through a ricer into the bowl and mix together with the butter. Put this mixture through a sieve, then add the warmed milk, truffle oil and salt to taste.



Salsa aux tomates



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

Breville®

Salsa aux tomates - Dés de 8mm

 Préparation 10 min

 Portions 4



the Sous Chef®16
Peel & Dice
Kit de découpage
de 8mm



-
- 1 oignon rouge moyen, pelé*
 - 6 tomates italiennes, mures et fermes*
 - 3 c. à soupe de feuilles de coriandre, hachées*
 - 1 piment jalapeño, égrené (optionnel) et haché finement*
 - 1 gousse d'ail, émincée*
 - 2 c. à soupe de jus de lime fraîchement pressé*
 - Gros sel et poivre noir frais moulu, au goût*
-

Méthode

- 1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot.*
- 2. Ajouter l'oignon dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme. Puis ajouter les tomates en appliquant la même pression. Mélanger tous les ingrédients.*
- 3. Saler et poivrer au goût.*

Trucs

Si vous désirez une saveur d'oignon moins intense, mettre l'oignon dans une fine passoire et rincer à l'eau froide. Bien égoutter.



Salade grecque



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

Breville®

Salade grecque - Dés de 8mm & 16mm

 Préparation 15 min

 Portions 4-6



the Sous Chef®16
Peel & Dice

Kits de découpage
de 8mm & 16mm



- 1 petit oignon rouge, pelé*
- 6 tomates italiennes, mures et fermes*
- 2 petits concombres libanais*
- 1 poivron rouge, égrené et équeuté*
- 225g (8oz) de feta mariné*
- ½ tasse (100g) d'olives grecques marinées, dénoyautées*
- 1 c. à soupe d'origan frais, haché*
- ¼ tasse (60ml) d'huile d'olive*
- 1½ c. à soupe de vinaigre de vin rouge*
- Pincée de cassonade*
- Gros sel et poivre noir frais moulu, au goût*

Méthode

- 1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot. Ajouter l'oignon rouge dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme.*
- 2. Changer le kit de découpage. Assembler le kit de 16mm dans le bol du robot. Ajouter les tomates, les concombres et le poivron, un à la fois, dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme.*
- 3. Dans un grand bol, mélanger tous les légumes. Saler et poivrer au goût.*
- 4. Émietter le feta et le saupoudrer sur la salade.*

Trucs

Mélanger à votre laitue préférée ou servir en plat principal ou en accompagnement pour le poisson ou l'agneau.



Soupe minestrone



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

Breville®

Soupe minestrone - Dés de 8mm

 Préparation 10 min
Cuisson 35 min

 Portions 4



the Sous Chef®16
Peel & Dice
Kit de découpage
de 8mm

- 1½ c. à soupe d'huile d'olive*
- 1 oignon, pelé*
- 2 carottes moyennes, pelées*
- 2 branches de céleri*
- 2 petits zucchinis*
- 2 gousses d'ail, émincées*
- ¼ tasse (60ml) de vin rouge sec*
- 1 boîte de 400 g (14,5 oz) de tomates coupées en dés*
- 1 L (1 pte) de bouillon de poulet ou de fond de poulet faible en sel*
- 1 tasse de purée de tomate*
- 2 tasses (480ml) d'eau*
- 1 c à thé d'origan séché*
- 2 tasses de petites pâtes alimentaires (coquilles), non cuites*

Méthode

- 1. Assembler le kit de découpage de 8mm dans le bol du robot. Ajouter l'oignon, le céleri et les carottes, un à la fois, dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme. Réserver.*
- 2. Dans un chaudron à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les dés d'oignon, de céleri et de carottes et l'ail. Cuire 4-6 minutes ou jusqu'à tendreté.*
- 3. Ajouter le vin et réduire de moitié.*
- 4. Incorporer les tomates, le bouillon, la purée de tomate, l'eau et l'origan. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter 15 minutes. Ajouter plus d'eau, si nécessaire.*
- 5. Incorporer les pâtes et le zucchini. Porter de nouveau à ébullition, puis réduire le feu. Laisser mijoter 12-15 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.*



Salade de fruits



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

Breville®

Salade de fruits - Dés de 16mm

 Préparation 15 min

 Portions 10



the Sous Chef®16
Peel & Dice
Kit de découpage
de 16mm



-
- ¼ cantaloup, pelé*
 - ¼ melon d'eau, pelé*
 - 1 fruit dragon, pelé*
 - 2 kiwis*
 - 1 pomme, sans le cœur*
 - 1 poire, sans le cœur*
 - 2 limes, pressées*
 - 1 tasse (125g) de framboises*
 - 1 tasse (150g) de fraises, coupées en deux*
 - 1 tasse (100g) de bleuets*
 - Feuilles de menthe, déchiquetées*
-

Méthode

1. *Assembler le kit de découpage de 16mm dans le bol du robot. Ajouter les melons, le fruit dragon, la pomme et la poire, un à la fois, dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme.*
2. *Mélanger tous les fruits et la menthe. Servir dans votre bol favori.*

Trucs

Pour une salade de fruits plus sucrée, ajouter du sucre fin ou du sirop blanc. En saison, ajouter des dés de pêches et de nectarines.

Pour un mélange plus croquant, ajouter des noix et des graines de votre choix.



Risotto aux betteraves



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

Breville®

Risotto aux betteraves - Dés de 8mm, disques éminceur et éplucheur

 Préparation 40 min
Cuisson 30-40 min

 Portions 4



Pour les dés de betteraves marinés

300ml de vinaigre de vin blanc
1 c. à thé de sucre fin
½ c. à thé de sel Kasher
200 g de betteraves crues, pelées et coupées en dés en utilisant le disque éplucheur et le kit de découpage de 8mm

Pour le beurre acidulé

400ml de jus de betterave (environ 1kg de betteraves donne 400ml de jus)
300g de betteraves crues, pelées et coupées en dés à l'aide du disque éplucheur et du kit de découpage de 8mm
400g de riz arborio ou carnaroli
100ml de sherry
1,2 L de bouillon de poulet, réchauffé avec 20 gousses de cardamome vertes, écrasées

Pour le risotto

400ml de jus de betterave (environ 1 kg de betteraves donne 400ml de jus)
300g de betteraves crues, pelées et coupées en dés à l'aide du disque éplucheur et du kit de découpage de 8mm
400g de riz arborio ou carnaroli
100ml de sherry
1,2 L de bouillon de poulet, réchauffé avec 20 gousses de cardamome vertes, écrasées

Pour finir et servir

30g de parmesan râpé
50g de beurre acidulé
Sel Kasher, au goût
1 bulbe de fenouil, effiloché finement à la mandoline et assaisonné d'huile d'olive et de sel
100g de burratas, déchiquetées en petits morceaux

Méthode

1. Pour les dés de betteraves: dans un bol, fouetter le vinaigre, le sucre et le sel. Ajouter les dés de betterave et laisser mariner au moins 30 minutes.
2. Pour le beurre acidulé: dans une casserole, chauffer les oignons, le vin et le vinaigre à feu élevé et laisser réduire des trois quarts, environ 10-15 minutes. Retirer du feu et incorporer le beurre, petit à petit, en fouettant pour bien l'émulsifier. Laisser infuser 20 minutes à la température de la pièce, puis passer le tout dans une passoire fine en utilisant un fouet pour éliminer les grumeaux. Rouler le beurre en forme de buche à l'aide de papier parchemin ou mettre dans un bol. Garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
3. Pour le risotto: couvrir le fond d'une grande casserole d'huile d'olive et chauffer à feu moyen-élevé. Ajouter le riz et laisser colorer légèrement en remuant constamment. Incorporer le sherry et cuire jusqu'à ce que le liquide soit réduit des trois quarts. Verser la moitié du bouillon de poulet, remuer et cuire 10 minutes. Ajouter le reste du bouillon, une louche à la fois, jusqu'à ce que le risotto soit tendre et que presque tout le liquide soit absorbé.
4. Pour servir: incorporer le parmesan, le beurre acidulé et le sel, au goût. Une fois mélangé, retirer du feu et laisser reposer 3 minutes. Répartir le risotto dans 4 assiettes. Huiler et saler l'effiloché de fenouil et le placer au centre de chaque assiette, sur le risotto. Égoutter les dés de betteraves marinées et les répartir tout autour de l'assiette avec les morceaux de burratas.



Purée de pommes de terre



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

Breville®

Purée de pommes de terre - Dés de 16mm, Disque éplucheur et Smoking Gun^{MC}



 Préparation 15 min pour la purée, 5 min pour le beurre fumé
Cuisson 30-40 min

 Portions 4

Pour le beurre fumé

75g de beurre

**Pincée de copeaux de bois
Hickory de Breville**

Smoking Gun^{MC} de Breville

Truc

Le beurre fumé donnera à la purée une saveur ajoutée. Cependant, le goût sera tout aussi délicieux avec du beurre non fumé.

Pour la purée de pommes de terre

75g de beurre fumé

75g de beurre non salé, coupé en dés

100ml de lait entier, réchauffé

10ml d'huile de truffe Sel

**500g de pommes de terre Yukon, pelées avec
le disque éplucheur**

Méthode

1. Couper le beurre en cubes de 2,5 cm (1 po). Mettre le beurre dans un bol et couvrir d'une pellicule plastique. Ajouter les copeaux de bois Hickory dans la chambre à combustion du Smoking Gun^{MC} de Breville. Insérer le boyau sous la pellicule plastique avec l'embout reposant sur le beurre. Bien sceller la pellicule. Démarrer le Smoking Gun^{MC} à vitesse élevée (HIGH) et allumer les copeaux de bois. Passer à la basse vitesse (LOW) et fumer quelques secondes jusqu'à ce que le bol soit rempli d'une fumée dense. Retirer le boyau et sceller à nouveau. Laisser infuser 3 minutes.
2. Remplir un chaudron d'eau et chauffer à feu moyen pour atteindre 72°C (162°F). Assembler le kit de découpage de 16mm dans le bol du robot. Ajouter les pommes de terre, une à la fois, dans le tube d'alimentation en appliquant une pression uniforme. Transférer les cubes de pommes de terre dans le chaudron et chauffer à nouveau jusqu'à 72°C (162°F). Maintenir cette température 30 minutes, en retirant le chaudron et ajustant le feu, si nécessaire. Après 30 minutes, égoutter les pommes de terre et rincer sous l'eau froide.
3. Porter à ébullition un chaudron d'eau salé et ajouter les pommes de terre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et se défassent. Égoutter puis remettre les pommes de terre dans le chaudron, à feu très bas pour les assécher. Dans un grand bol, mélanger les deux beurres (fumé et non fumé). Passer les pommes de terre dans un presse-purée et mélanger au beurre. Passer le mélange dans une passoire, ajouter le lait chaud, l'huile de truffe et le sel, au goût.