

EURO-COURMET

# KITCHEN *Addition*

THE COMPLETE FOOD PREPARATION SYSTEM  
LE SYSTÈME COMPLET DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

TM



Instructions de  
fonctionnement  
et livret de  
recettes

Operating  
Instructions  
& Recipe Booklet



THE COMPLETE FOOD PREPARATION SYSTEM  
LE SYSTÈME COMPLET DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

# KITCHEN *Addition*

EURO-COURMET

TM

# INTRODUCTION

Le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* est un appareil de conception particulière. Il peut couper toutes sortes de légumes comme les carottes, la laitue, le chou, les pommes de terre, les oignons, etc.

Le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* est muni de lames extra robustes qui hachent uniformément les aliments de dix à vingt fois plus rapidement que vous pouvez le faire à la main.

Le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* est idéal pour le travail de cuisine. Vous pouvez vous en servir pour la salsa, les sauces, la salade et tout ce que vous souhaitez préparer pour le casse-croûte.

À part son utilité pour préparer de délicieux repas, le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* est l'appareil idéal pour faire des gâteaux et des tartes. Mise en garde : Les lames sont très tranchantes. Manipuler avec

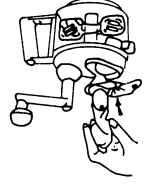
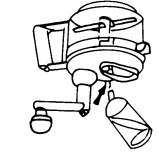
précaution. Garder hors de la portée des enfants.

E. Retirer le séparateur de blanc d'œuf. Une petite goutelle sur le coffret supérieur vous permet d'ajouter assaisonnements et autres ingrédients au mélange.

F. Retirer le coffret supérieur et le dispositif anti-éclaboussures avant de verser le mélange.

G. Pour séparer les blancs des jaunes, installer au préalable le séparateur de blanc d'œuf sur le couvercle. Casser votre œuf sur le bord du séparateur puis le faire glisser dans celui-ci. Agiter ensuite légèrement le séparateur de gauche à droite pour que le blanc finisse de se séparer.

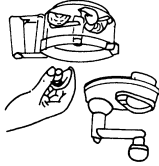
H. Pour essorer la salade, placer le panier dans le bol, puis tourner la manivelle.



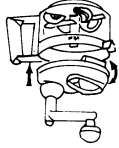
A. Placer le coffret supérieur sur le bol. Fixer ensuite la manivelle à l'arbre en appuyant fermement.



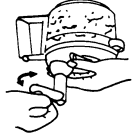
B. Pour hacher, placer la lame sur l'axe central du bol, puis répartir les aliments de façon égale.



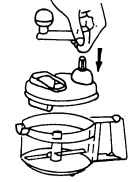
C. Placer le coffret supérieur sur le bol, puis le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'enclencher.



D. Installer le dispositif anti-éclaboussures et le séparateur de blanc d'œuf. Placer une main sur le séparateur pour tenir fermement l'appareil, de l'autre, tourner énergiquement la manivelle dans le sens des aiguilles et mélanger les aliments. Plus vous tournerez vite, plus les aliments seront hachés finement.



A. Place top cabinet on the bowl as shown. Firmly press down and insert the knob and arm on to the shaft.



B. To chop food, place the blade on the pole of the bowl, and then put the food to be chopped evenly around the bowl.



C. Place the top cabinet on the bowl, and then turn it clockwise to secure it.



D. Place the spout cover and egg white separator as shown. Then with one hand, firmly place it on the egg white separator, and with the other hand on the knob, turn the arm in a clockwise direction quickly to chop and mix the ingredients. The faster you turn the arm, the more finely chopped the food will be.



E. With the egg white separator removed, seasonings and other ingredients can be added to the mixture through the hole in the top of the cabinet.



F. Sauces and liquids can be poured out of the bowl with the top cabinet and spout cover removed.



G. To separate egg whites, crack egg on bridge of egg white separator as shown. With the egg white separator in place on the top cover, let the egg white flow into the egg white separator, and shake the egg white separator with a slight left to right motion until the egg white separates.



H. To whisk water from salads, place salad spinner in bowl and turn the handle.



# INTRODUCTION

The *Euro-Gourmet Kitchen Addition* is a special machine. It can cut any kind of vegetables, such as carrots, lettuce, cabbage, potatoes, onions, etc.

The *Euro-Gourmet Kitchen Addition* contains heavy-duty blades that will cut ten to twenty times faster than by hand, and it will cut everything into equal sizes.

The *Euro-Gourmet Kitchen Addition* is for kitchen use. You can use it to make your own salsa, sauces, salad, or anything else you like to make, including snacks.

Besides cooking delicious meals, the *Euro-Gourmet Kitchen Addition* is a handy machine when preparing to bake cakes and pies.

The *Euro-Gourmet Kitchen Addition* is an ideal kitchen tool.

Caution: The blades are very sharp, so be careful. Please keep out of reach of children.



# TABLE OF CONTENTS

## Salsa/Dip/Sauce

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Salsa Fresca                       | 1 |
| Oriental Mango Salsa               | 1 |
| Hawaiian Lomi-Lomi- Salmon Delight | 1 |
| Guacamole                          | 1 |
| Cucumber Salsa                     | 1 |
| Green Tomatillo Salsa              | 1 |
| Mint Salsa                         | 2 |
| Spaghetti Sauce                    | 2 |

## Breakfast

|                     |   |
|---------------------|---|
| Morning Energizer   | 2 |
| Milk Shakes         | 2 |
| Hash Brown          | 2 |
| Hash Brown Omelette | 3 |
| Western Omelette    | 3 |

## Salad

|            |   |
|------------|---|
| Tuna Salad | 3 |
| Egg Salad  | 3 |
| Cole Slaw  | 3 |

## Gourmet

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Mamasita's Gourmet Base | 4 |
| Chicken Loaf            | 4 |
| Strawberry Mousse       | 4 |
| Gourmet Omelette        | 4 |
| Salmon Surprise         | 4 |
| Deviled Eggs            | 4 |



US Jesco International Ltd., Inc.  
 1421 Westway Circle Carrollton,  
 Texas 75006-3733 USA  
 800-425-3726 (Fax) 800-492-5888  
 www.usjesco.com

JESCO®  
 #324-5930 No. 6 rd. Richmond, BC, V6V 1Z1  
 800-425-3726 (Fax) 800-492-5888  
 www.usjesco.com



|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| Mélange de base Gourmet Mamasita | 4 |
| Pain de poulet                   | 4 |
| Mousse aux fraises               | 4 |
| Omelette Gourmet                 | 4 |
| Saumon surprise                  | 4 |
| Oeufs farcis                     | 4 |

## Gourmet

|                  |   |
|------------------|---|
| Salade de thon   | 3 |
| Salade aux oeufs | 3 |
| Salade de chou   | 3 |

## Salades

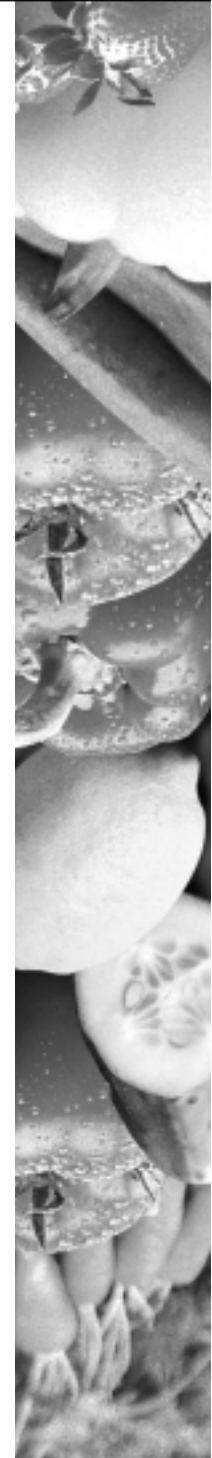
|  |   |
|--|---|
| Energiseur du matin                    | 2 |
| Lait frappé                            | 2 |
| Pommes de terre rissolées              | 2 |
| Omelette aux pommes de terre rissolées | 3 |
| Omelette Western                       | 3 |

## Déjeuner

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| Salsa Fresca                   | 1 |
| Salsa à la mangue orientale    | 1 |
| Salsa à la tomatillo verte     | 1 |
| Saumon délicieux à l'hawaïenne | 1 |
| Guacamole                      | 1 |
| Salsa aux concombres           | 1 |
| Salsa à la menthe              | 2 |
| Sauce à spaghetti              | 2 |

## Salsa/Trempette/Sauce

# TABLE DES MATIÈRES



Saumon délicieux à l'hawaïenne

**Ingredients**

- 1/4 lb de saumon fumé en cubes
- 1 c. à soupe de sauce barbecue
- Préparation**
- Ajouter simplement les cubes de saumon fumé à la sauce Salsa Fresca déjà préparée dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et mélanger les ingrédients.
- Servir avec des chips tortilla pour un savoureux casse-croûte.*

Guacamole

**Ingredients**

- 1/4 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 tomate moyenne
- 2 avocats mûrs
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/2 c. à thé de sel
- poivre au goût
- Préparation**
- Mélanger tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* jusqu'à consistance lisse.
- Servir avec des crudités ou des croustilles au maïs.*

Salsa au concombre

**Ingredients**

- 1/2 petit oignon
- 1 1/2 tomate moyenne
- 1/2 grappe de persil chinois
- 1/2 concombre pelé
- 1/4 c. à soupe de poudre de chile,
- sel au goût
- Préparation**
- Ajouter tous les ingrédients un à la fois et mélanger dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Refroidir et servir.

Salsa Fresca

**Ingredients**

- 2 tomates mûres moyennes (en quartiers)
- 1/4 oignon moyen
- 4 grappes de persil chinois
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à thé de sel d'ail
- 2 c. à soupe de jus de citron
- 1/3, piment jalapeño (sauce douce
- 2 moyenne 2/3, pour sauce épicée et
- 1 piquante mettre le piment en entier)
- Préparation**
- Déposer tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et mélanger jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Plus vous ferez tourner le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, plus les aliments seront hachés finement.
- Servir avec les chips tortilla.*

Salsa à la mangue orientale

**Ingredients**

- 1 Salsa Fresca
- 1 mangue verte ou mûre de grosseur moyenne
- Préparation**
- Ajouter simplement des morceaux de mangue à la sauce Salsa Fresca déjà préparée dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et mélanger.
- Servir avec des chips tortilla tout comme la sauce salsa. Vous apprécierez la saveur de mangue.*

Salsa à la tomatillo verte

**Ingredients**

- 1 lb de tomatillos pelés et refroidies
- 1/2 oignon moyen
- 3 grappes de persil chinois
- 3 gousses d'ail
- Préparation**
- Placer tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, hacher jusqu'à l'obtention de la consistance désirée et poivrer au goût.

SALSA/DIP/SAUCE

Salsa Fresca

**Ingredients**

- 2 medium size ripe tomatoes (quartered)
- 1/4 medium size onion
- 4 sprigs cilantro (parsley)
- 2 cloves of garlic
- 1 tsp garlic salt
- 2 tbsp lemon juice
- 1 jalapeno (1/3 for mild, 2/3 for medium, all for hot and spicy)

**Directions**

Put all the ingredients in your *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and mix to consistency desired. *Euro-Gourmet Kitchen Addition* spins make finer cuts.  
*Serve with tortilla chips.*

Oriental Mango Salsa

**Ingredients**

- Salsa Fresca
- 1 medium size green or ripe mango

**Directions**

With your salsa already mixed, simply add in chunks of the mango to your *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and mix.  
*Serve with chips just like your salsa and enjoy the mango difference.*

Hawaiian Lomi-Lomi Salmon Delight

**Ingredients**

- Salsa Fresca
- 1/4 lb smoked salmon, cubed
- 1 tbsp BBQ sauce

**Directions**

With your salsa already mixed, add the cubed smoked salmon with the BBQ sauce in your *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Mix and blend together.  
*Serve with tortilla chips and enjoy.*

Guacamole

**Ingredients**

- 1/4 onion
- 2 garlic cloves
- 1 medium tomato
- 2 ripe avocados
- 2 tbsp lemon juice
- 1/2 tsp salt
- pepper to taste

**Directions**

Add all ingredients into *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and blend until smooth.  
*Serve with fresh vegetables or corn chips.*

Cucumber Salsa

**Ingredients**

- 1/2 small onion
- 1-1/2 medium tomato
- 1/2 bunch of cilantro
- 1/2 peeled cucumber
- 1/4 tbsp medium hot chillis, salt to taste

**Directions**

Add all ingredients in small pieces and blend them in the *Euro-Gourmet Kitchen Addition* machine. Chill and serve.

Green Tomatillo Salsa

**Ingredients**

- 1 pound cold peeled tomatillo
- 1/2 medium onion
- 3 sprigs of cilantro
- 3 cloves of garlic

**Directions**

Place all ingredients into *Euro-Gourmet Kitchen Addition* machine and chop to desired consistency and pepper to taste.

## SALSA/DIP/SAUCE

### Mint Salsa

#### Ingredients

- 1/2 small onion
- 1 large tomato
- 1/2 mint brunch
- 2 green chillis
- 1/8 tsp black pepper

#### Directions

Salt to taste. Chop in *Euro-Gourmet Kitchen Addition*.

### Spaghetti Sauce

#### Ingredients

- 1 lb lean ground beef (optional)
- 1 can tomato paste
- 1 green pepper
- 5 medium size ripe tomatoes
- 2 medium onions halved
- 12 button mushrooms
- 5 garlic cloves
- 1 tbsp oregano
- 1/2 tsp basil
- 2 cups water
- olive oil

#### Directions

Use *Euro-Gourmet Kitchen Addition* to chop garlic cloves and set aside. In a pot, fry beef and add 2 tsp. of chopped garlic, and use remaining garlic for sauce. Add 1 tsp. of salt. Fry beef and garlic until beef is brown. Set aside. Use *Euro-Gourmet Kitchen Addition* to finely chop halved onion and set aside in bowl. Also chop the green pepper, button mushrooms and tomatoes and set aside. Pan fry onions, green peppers and chopped garlic in a little olive oil until onions are cooked. Add oregano and basil. Add beef, tomato paste and chopped tomatoes in mixture. Add 2 cups of water and allow sauce to simmer over low heat. Stir occasionally for about 45 minutes or until sauce thickens. Add salt, pepper and oregano to taste.

## BREAKFAST

### Morning Energizer

#### Ingredients

- 3 fresh squeezed oranges (chilled)
- 1 medium size banana (cut in 3 equal parts)

#### Directions

Put your banana in the *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and puree it, then through the adding hole, pour over your freshly squeezed oranges. Mix and blend.

*Serve in your sports glass and enjoy your morning zing! Can also be enjoyed any part of the day for a healthy boost of energy.*

### Milk Shakes

#### Ingredients

- 1 cup of fresh strawberries (or your choice of fruit)
- 2 scoops of yogurt ice cream (your choice of flavor)
- 1 cup of milk

#### Directions

Put strawberries in your *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and puree it. Open the lid and add the remaining ingredients. Mix and blend. Enjoy a healthy shake. Ideal for a night cap too.

*Note: Yogurt ice cream may be substituted for real ice-cream if desired.*

### Hash Brown

#### Ingredients

- 2 large potatoes, brushed well or peeled
- 2 tbsp canola oil
- 1 tsp garlic powder

#### Directions

Quarter potatoes and drop in *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, spin and chop to consistency desired. One potato at a time. Mix garlic powder with chopped potatoes, heat up frying pan and add your canola oil. When pan is hot and ready, pour in your chopped potatoes, brown one side and then turn over and brown the other side. Serve with guacamole, salsa or ketchup as your sauce.

Couper les pommes de terre en quatre et les déposer dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, faire tourner et hacher jusqu'à l'obtention de la consistance désirée. Mettre une pomme de terre à la fois. Mélanger la poudre d'ail poêle à frire et ajouter l'huile de colza canola. Quand la poêle est prête, y déposer les pommes de terre hachées, brunir d'un côté et tourner pour faire brunir de l'autre côté. Réhausser de sauce guacamole, de salsa ou de ketchup et servir.

**Préparation**  
1 c. à soupe de poudre d'ail  
2 c. à soupe d'huile de colza canola  
2 grosses pommes de terre brossées ou pelées

**Ingredients**  
Pommes de terre rissolées

*au yogourt glacé.*  
**Remarque:** On peut substituer la crème glacée avant d'aller au lit.

Mélanger. Buvez un lait frappé délicieux. Idéal le couvrir et ajouter les autres ingrédients. Soulever et réduire en purée. Mettre les fraises dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*

**Préparation**  
1 tasse de lait  
2 cuillères de yogourt glacé (ou votre fruit préféré)  
1 tasse de fraises fraîches

**Ingredients**  
Lait frappé

*d'énergie excellent pour la santé.*  
Servir dans votre verre sport le matin comme énergiseur. On peut aussi faire un mélange au cours de la journée pour obtenir un regain

Mélanger. Ensuite le jus d'orange dans l'entonnoir. Verser la banane dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et réduire en purée.

**Préparation**  
1 banane moyenne (coupée en 3 parties égales)  
1/2 jus de trois oranges (refroidi)

**Ingredients**  
Energiseur du matin

À l'aide du *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, hacher les gousses d'ail et mettre de côté. Dans une casserole, faire frire le bœuf avec deux c. à soupe d'ail haché. Utiliser l'ail qui reste pour la sauce. Ajouter une c. à soupe de sel. Frite le bœuf et l'ail jusqu'à ce que le bœuf soit brun. Mettre de côté. À l'aide du *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, hacher finement l'oignon et mettre de côté dans un bol. Hacher aussi le poivron, les champignons et les tomates et mettre de côté. Frite l'oignon, le poivron et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons soient cuits. Ajouter l'oignon et le basilic. Ajouter le bœuf, la pâte minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. occasionnellement pendant environ 45 mijoter la sauce sur feu doux. Remuer mélange. Ajouter deux tasses d'eau et laisser de tomate et les tomates hachées au

**Préparation**  
1 lb de bœuf haché maigre (facultatif)  
1 boîte de pâte de tomate  
1 poivron  
5 tomates mûres moyennes  
2 oignons moyens coupés en deux  
12 champignons ronds  
5 gousses d'ail  
1 c. à soupe d'oignon  
1/2 c. à soupe de basilic  
2 tasses d'eau  
huile d'olive

**Ingredients**  
Sauce à spaghetti

Saler au goût. Hacher dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*.

Mettre la banane dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et réduire en purée. Verser ensuite le jus d'orange dans l'entonnoir.

**Préparation**  
1/8 c. à thé de poivre noir  
2 piments verts  
1/2 touffe de menthe  
1 grosse tomate  
1/2 petit oignon

**Ingredients**  
Salsa à la menthe

## SALADES

### Salade de thon

#### Ingredients

- 1 petite boîte de thon, égoutté
- 1/2 oignon
- 2 branches de céleri coupé en morceaux
- 1/4 tasse de cornichons
- 4 c. à soupe de mayonnaise

#### Préparation

Combiner tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*.  
Servir sur du pain ou des craquelins.

### Salade aux œufs

#### Ingredients

- 6 gros œufs durs
- 1/2 petit oignon
- 1 branche de céleri
- 1/2 cornichon (aigre-doux)
- 3 c. à soupe combles de mayonnaise

#### Préparation

Hacher et mélanger dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*.

### Salade de chou

#### Ingredients

- 1/4 chou rouge
- 1/4 chou blanc
- 1 pomme pelée,
- évidée et coupée en deux
- 3 carottes brossées ou pelées, et coupées
- 3 en morceaux
- 3 c. à soupe de jus de citron
- 3 c. à soupe de mayonnaise

#### Préparation

Déposer tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et hacher finement.  
Servir immédiatement.

### Omelette aux

#### pommes de terre rissolées

#### Ingredients

- Suivre le mode de préparation pour brunir les pommes de terre rissolées
- 2 œufs (ou blancs d'œufs seulement, si désiré)
- 1 c. à soupe d'huile de colza canola

#### Préparation

Mettre les pommes de terre rissolées dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, ajouter ensuite les œufs et bien mélanger. Chauffer la poêle et verser l'huile de colza canola. Déposer le mélange 1/2 portion à la fois. Attendre que les œufs soient cuits d'un côté, puis tourner de l'autre côté. Lorsqu'une portion est prête, continuer de la même façon avec le reste du mélange. Un met délicieux prêt à servir.

### Omelette Western

#### Ingredients

- 4 œufs
- 1 oignon pelé et coupé en deux
- 1 polvron
- 1/4 tasse de fromage cheddar râpé
- 1/4 tasse de jambon coupé
- 1 c. à soupe de poudre d'ail
- 2 c. à soupe d'huile colza canola

#### Préparation

Mettre l'oignon, le polvron et le jambon dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Hacher finement et mettre de côté. Utiliser l'accessoire à fouetter. Casser les œufs dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Battre vigoureusement. Ajouter l'oignon, le polvron et le jambon au mélange d'œufs. Bien mélanger. Chauffer l'huile colza canola dans la poêle à friture à chaleur moyenne. Verser le mélange dans la poêle et frire. Quand les œufs sont cuits, plier l'omelette en deux.  
*Rehausser de fromage cheddar râpé et servir.*

### Hash Brown Omelette

#### Ingredients

- 1 brown hash as per Hash Brown recipe
- 2 eggs (or egg white only, if desired)
- 1 tbsp canola oil

#### Directions

Put all cooked hash brown in your *Euro-Gourmet Kitchen Addition* then add the eggs, blend and mix. Heat up frying pan and add in the canola oil, pour in mixed ingredients 1/2 portion at a time. Wait for eggs to get cooked on one side then flip over. When done, finish up with the remaining mix, follow the same procedure. Ready to serve and to be enjoyed.

### Western Omelette

#### Ingredients

- 4 eggs
- 1 onion skinned and halved
- 1 green pepper
- 1/4 cup grated cheddar cheese
- 1/4 cup ham
- 1 tsp garlic powder
- 2 tsp canola oil

#### Directions

Put onion, green pepper and ham into *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Finely chop and set aside. Use whipper blade attachment, then break eggs into *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Beat thoroughly. Add onions, green pepper and ham into egg mixture. Mix thoroughly. Heat frying pan with canola oil over medium heat. Pour mixture into pan and fry. When egg mixture is cooked, fold in half.  
*Serve with grated cheddar cheese as topping.*

## SALAD

### Tuna Salad

#### Ingredients

- 1 small can of tuna – drained
- 1/2 onion
- 2 stalks of celery cut into 1 inch sized pieces
- 1/4 cup pickles (sweet or dill)
- 4 tbsp mayonnaise

#### Directions

Combine all ingredients in *Euro-Gourmet Kitchen Addition* machine.  
*Serve on bread or crackers.*

### Egg Salad

#### Ingredients

- 6 large hard boiled eggs
- 1/2 small onion
- 1 celery stalk
- 1/2 (sweet or sour) pickle
- 3 heaping tbsp mayonnaise

#### Directions

Chop and blend in *Euro-Gourmet Kitchen Addition*.

### Cole Slaw

#### Ingredients

- 1/4 head red cabbage
- 1/4 head white cabbage
- 1 apple peeled, cored and halved
- 3 carrots scrubbed or peeled and cut into chunks
- 3 tbsp of lemon juice
- 3 tbsp of mayonnaise

#### Directions

Place all ingredients into *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and chop until mixture is finely chopped. Serve immediately.

## Mamasita's Gourmet Base

### Ingredients

- 16 cloves of garlic
- 1 medium size onion
- 2 medium size tomatoes
- 3 tbsp canola oil

### Directions

With your *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, finely chop, separately, each ingredient listed above and set aside in a plate ready for cooking. Heat up frying pan and add 3 tbsp of canola oil. When ready, drop the garlic and stir fry until flavor is released. Once the garlic turns brown, add in onion and stir fry until it becomes transparent. Add tomatoes and allow to simmer and stir in a manner that it mixes with all the ingredients. When it's shade turns orange-like in color, your base is now ready to mix.

## Chicken Loaf

### Ingredients

- 1 onion
- 1 pimento
- 1 celery stalk with leaves
- 3 sprigs cilantros

### Directions

Chop all above ingredients in *Euro-Gourmet Kitchen Addition* machine. Steam chicken until tender, remove all skin and bones. Cook left over broth down to 1 cup and strain into vegetable mixture in medium sized bowl. Chop chicken and add salt and pepper to taste. Press into pan, chill and serve cold.

## Strawberry Mousse

### Ingredients

- 1 lb fresh or thawed strawberries
- 2 tbsp powdered sugar
- 4 tbsp custard
- 4 tbsp cream cheese

### Directions

Place all ingredients into *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and chop ingredients until they are a fine texture. Place in bowl and chill. *Serve plain or with short bread.*

## Gourmet Omelette

### Ingredients

- 5 eggs
- Mamasita's Gourmet Base
- 1 tbsp canola oil

### Directions

Crack and drop eggs in your *Euro-Gourmet Kitchen Addition* and beat the eggs. Open the lid and add all of the Mamasita's Gourmet Base. Mix slowly for about 3 to 5 slow turns and you are ready to cook. Heat up the frying pan and add 1 tbsp of canola oil and pour portions desired (this should make about 2 to 3 portions). Cook one side then flip over continuously until the eggs are cooked and it's ready for serving.

*Serve with rice or bread or even on the side for breakfast, lunch, or snacks. Enjoy the amazing blend of Mamasita's universal delight.*

## Salmon Surprise

### Ingredients

- 8 to 16 ounces of canned or grilled pink salmon
- Mamasita's Gourmet Base

### Directions

As Mamasita's Gourmet Base turns orange-like in color, pour in the can of salmon with juice, if desired, and crush to chunk size while mixing with all the ingredients. Allow to simmer for 3 minutes, occasionally stirring and mixing all ingredients together.

*Serve with rice or as a sandwich spread and on some occasions, use as a dip with chips and enjoy this surprise.*

## Deviled Eggs

### Ingredients

- 4 hard boiled eggs cut lengthwise (remove yolks)
- 1/2 tsp mayonnaise
- 1/2 tsp Worcestershire sauce
- 1/2 tsp mustard
- 1/2 tsp paprika
- 1/2 tsp cayenne

### Directions

Blend in *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Pepper & salt to taste. Fill whites and chill.

## Omelette Gourmet

### Ingredients

- 5 œufs
- Mélange de base Gourmet Mamasita
- 1 c. à soupe d'huile de colza canola

### Préparation

Casser les œufs, les laisser tomber dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et les battre. Soulever le couvercle et ajouter le mélange de base Mamasita. Mélanger le tout en 3 à 5 tours

lentement et le mélange sera prêt pour la cuisson. Faire chauffer la poêle et y déposer 1 c. à soupe d'huile colza canola (suffisant pour 2 à 3 portions). Cuire un côté, tourner de l'autre côté et répéter jusqu'à ce que les œufs soient cuits et prêts à servir.

*Servir avec du riz ou du pain ou comme plat d'accompagnement. Il est idéal pour réchauffer le petit déjeuner, le déjeuner ou le casse-croûte. Vous adorez le savoureux Mélange de base Gourmet Mamasita.*

## Saumon surprise

### Ingredients

- 8 à 16 onces de saumon en conserve
- ou grillé
- Mélange de base Gourmet Mamasita

### Préparation

Au moment où le Mélange de base Gourmet Mamasita passe à la couleur orange, verser le saumon en conserve et le jus, si désiré, et écraser en morceaux pendant que vous faites le mélange avec tous les ingrédients. Laisser mijoter pendant 3 minutes en remuant à l'occasion pour bien mélanger. *Servir comme tempête avec des croustilles pour un délicieux surprise.*

## Œufs farcis

### Ingredients

- 4 œufs durs coupés en deux, dans le sens de la longueur
- 1/2 c. à thé de mayonnaise
- 1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1/2 c. à thé de moutarde
- 1/2 c. à thé de paprika
- 1/2 c. à thé de cayenne

### Préparation

Mélanger dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Ajouter du sel et du poivre au goût. Farcir les blancs et refroidir.

## Mélange de base Gourmet Mamasita

### Ingredients

- 16 gousses d'ail
- 1 oignon moyen
- 2 tomates moyennes
- 3 c. à soupe d'huile de colza canola

### Préparation

Avec le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*, hacher finement et séparément tous les légumes et mettre de côté dans une assiette. Réchauffer l'huile dans une poêle à frite. Lorsque l'huile est chaude, sauter l'ail jusqu'à ce qu'elle brunisse, ajouter l'oignon et sauter jusqu'à ce qu'il soit transparent. Ajouter les tomates et laisser mijoter tout en remuant pour bien mélanger tous les ingrédients. Quand le mélange tourne couleur d'orange, votre mélange de base est prêt à utiliser.

## Pain de poulet

### Ingredients

- 1 oignon
- 1 piment type jamaïque
- 1 branche de céleri avec les feuilles
- 3 grappes de persil chinois

### Préparation

Hacher tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition*. Cuire le poulet à la vapeur jusqu'à tendreté et enlever la peau et les os. Mijoter le bouillon filtré sur le mélange de légumes dans le bol de taille moyenne. Hacher le poulet et saler et poivrer au goût. Presser dans moule à pain, refroidir et servir.

## Mousse aux fraises

### Ingredients

- 1 lb de fraises fraîches ou décongelées
- 2 c. à soupe de sucre en poudre
- 4 c. à soupe de crème pâtissière
- 4 c. à soupe de fromage en crème

### Préparation

Placer tous les ingrédients dans le *Euro-Gourmet Kitchen Addition* et hacher les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une texture fine. Placer dans le bol et refroidir. *Servir tel quel ou avec du gâteau sable.*