



## RECIPES FROM SIAM

BY SHAHEDA YESMIN

Proprietor of Jewel's Kitchen boutique school

## Best of Thai

## PHAD NAM PRIK PHAO

## Ingredients

- 1 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp garlic cloves (crushed)
- 1 tsp Bird's eye chillies (crushed)
- 1 tbsp Thai roasted chilli paste (Nam-prik-pao)
- 80g seafood
- ¼ cup white onion (sliced)
- 1 tbsp red spur chilli (sliced)
- ¼ cup sweet yellow and green pepper (sliced)
- ¼ cup sweet basil leaves
- 4 tbsp chicken stock

## Seasoning

- 2 tsp light soya sauce
- 1 tbsp oyster sauce, ½ tsp sugar
- Sweet basil for garnishing

## Method

In a wok on medium heat add vegetable oil, follow by garlic and bird's eye chillies; fry for



2 minutes, add nam-prik-pao (Thai roasted chilli paste) stir-fry until an aroma comes off. Add sea food and stir-fry until half cooked. Add white onion, keep stirring. Followed by chicken stock. Add seasoning to taste. Let the mixture of seasoning sauce penetrate into the sea food and onion. Add sweet yellow and green pepper, red spur chilli, keep stirring to make the peppers soft. Turn the heat off, add sweet basil leaves. Transfer to a serving dish, garnish with sweet basil. Serve with boiled rice.

## LARB GUY

## Ingredients

- 200g minced chicken
- 2 tbsp lime juice
- 1 tsp salt
- 2 tsp sugar
- 1 tbsp fish sauce
- 1 tbsp tamarind juice
- ½ tbsp dry chilli powder
- 1 tbsp ground roasted rice
- ¼ cup sliced shallots
- ¼ cup mint leaves

- ¼ cup chopped spring onion
- 2 tbsp chopped saw leaf coriander

## Method

In a wok, add chicken, lime juice, tamarind paste, and salt. Cook on medium heat, until the chicken is done. Add sugar and fish sauce. Turn off the heat and transfer to a bowl. Add the chillies and roasted rice and mix. Add spring onion, mint, saw leaf coriander, shallot and mix together. Serve with Napa cabbage, lettuce and cucumber.

## GROUNDED RICE

- ¼ cup uncooked rice
  - 3 kaffir lime leaves (optional)
- Roast in a low heat till the uncooked rice is light golden brown
- Half grind the roasted rice in a spice mixer (can refrigerate for 1 month in a sealed glass container)

Photo: Shaheda Yesmin



# ক্রেত্রে সেই অসাধারণ?

জমজমাট লড়াইয়ের প্রতিশ্রুতি নিয়ে শুরু হচ্ছে দেশের সবচে' বড় কুকিং রিয়্যালিটি শো সেরা রাঁধুনি ১৪২৪।

রান্নায় নিজেকে অসাধারণ প্রমাণ করে যে কেউ জিতে নিতে পারেন

## ১৫, ১০ কিংবা ৫ লক্ষ টাকা।

সাথে সম্মান, তারকাখ্যাতি তো আছেই।

সেরা রাঁধুনি

রান্নায় শ্রেষ্ঠত্বের লড়াই

১৪২৪

পার্টনার: [bdnews24.com](http://bdnews24.com)

আয়োজক: **সুদ্যাব ফুড অ্যান্ড বেভারেজ লিমিটেড**

প্রয়োজনীয় তথ্য: • নাম, বয়স, জন্ম তারিখ, ঠিকানা, টেলিফোন (বাসা), মোবাইল নম্বর, পেশা, ইমেইল • জাতীয় পরিচয়পত্র / জন্ম নিবন্ধনপত্র / পাসপোর্ট নম্বর • এর আগে কখনো সেরা রাঁধুনিতে অংশগ্রহণ করেছেন কি? করলে সাল এবং অর্জিত অবস্থান উল্লেখ করুন • সেরা রাঁধুনি ১৪২৪ প্রতিযোগিতায় আপনি কেনো অংশ নিতে চান?

অংশগ্রহণের নিয়মাবলি: • অংশগ্রহণের জন্য নিজস্ব একটি রান্নার লিখিত রেসিপি, সাথে আপনার ৩টি ভিন্ন প্রিআর (3R) সাইজ ছবি এবং উপরে উল্লেখিত তথ্যগুলো লিখে পাঠিয়ে দিন ১৪ নভেম্বর ২০১৭'র মধ্যে • রেসিপি, ছবি ও তথ্য পাঠানোর ঠিকানা: সেরা রাঁধুনি ১৪২৪, স্কয়ার সেন্টার, ৪৮ মহাখালী বা/এ, ঢাকা ১২১২ অথবা, ইমেইল করুন: [sheraradhuni1424@gmail.com](mailto:sheraradhuni1424@gmail.com) এই ঠিকানায় • এছাড়া থেকে অ্যাপ নামিয়েও যে কেউ খুব সহজেই রেজিস্ট্রেশন করতে পারবেন • আরো তথ্য জানতে ডায়াল করুন বিশেষ হটলাইন নম্বর: ০৯৬১২১১১৩৩৩ (সকাল ৯টা থেকে বিকাল ৫টা, শনি থেকে বৃহস্পতিবার) অথবা, ভিজিট করুন: [www.sheraradhuni1424.com](http://www.sheraradhuni1424.com); [f/SheraRadhuni](https://www.facebook.com/SheraRadhuni) • অংশগ্রহণকারীকে অবশ্যই বাংলাদেশি হতে হবে • অংশগ্রহণকারীর বয়স ১৮ বছরের বেশি হতে হবে • সেরা রাঁধুনি ১৪২২-এর স্টুডিও রাউন্ডে অংশ নেয়া প্রতিযোগীরা এবারের সেরা রাঁধুনি ১৪২৪-এ রেজিস্ট্রেশন করতে পারবেন না।