

Ketika mendengar kata “rendang”, yang langsung terbayang tentu sajian khas Minang dengan kuah kental dan rasa rempah yang mendalam. Tapi tahukah kamu bahwa rendang nggak cuma soal daging sapi? Salah satu variasi yang tak kalah menggoda adalah rendang jengkol. Meskipun jengkol dikenal punya aroma yang cukup menyengat, tapi ketika diolah dengan bumbu rendang yang kaya, hasilnya luar biasa menggugah selera. Simak resep Rendang Jengkol yang bisa dibuat di rumah.

60 min

BAHAN-BAHAN:

- 500 gr jengkol
- 1 liter air
- 6 lembar daun salam

Bahan Pelengkap:

- 2 bungkus [Sasa Santan Cair](#) (200 ml)
- 1 liter air
- 6 lembar daun salam
- 8 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun kunyit
- 1 jempol lengkuas
- 2 batang sereh, geprek

Bumbu Halus:

- 20 bawang merah
- 10 bawang putih
- 25 cabe merah keriting
- 10 cabe rawit
- 7 cm lengkuas
- 5 cm jahe
- 5 butir kemiri
- 1 kelingking kunyit bakar

Bahan Rempah (sangrai & dihaluskan):

- 2 sdm ketumbar
- 2 sdt lada butir
- 1 sdt jinten
- ½ biji pala
- 1 butir bunga lawang
- 4 butir cengkeh
- 4 butir kapulaga

Seasoning:

- 1 sdm [Sasa Bubuk MSG](#)
- 1 sdm [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi](#)
- Garam secukupnya

Bahan Kerisik:

- 1 butir kelapa parut