

Daging Rendang Padang (asli)

Masakan Indonesia: Daging Rendang Padang



(Resep asli dari Padang Sumatera Barat)

Bahan-bahan :

1. 1 kg daging sapi (bagian paha) dipotong setebal jari
2. 4 liter santan dari 4 kelapa yang sudah tua (tidak dikupas kulit arinya)
3. 2 lembar daun kunyit
4. 5 lembar daun jeruk purut
5. 2 ruas jari lengkuas di geprek
6. 4 batang sereh
7. 2 potong asam kandis
8. 5 lembar daun salam

Bumbu yang dihaluskan :

1. 10 siung bawang putih
2. 35 butir bawang merah
3. 2 ruas jari jahe segar
4. 2 ruas jari kunyit segar
5. 2 sdm merica
6. 5 ons cabe merah giling (atau kurang sedikit jika ingin tidak terlalu pedas)
7. 10 butir kemiri
8. Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur daging dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan
2. Tuangkan santan
3. Masukkan lengkuas, sereh, daun kunyit, asam kandis
4. Lalu didihkan sambil diaduk
5. Setelah mengental dan berminyak, kecilkan api
6. Teruskan memasaknya sampai warna dagingnya coklat agak kehitam-hitaman
7. Selamat Mencoba ! Resep ini yang biasa saya pakai jika masak rendang :)