Andaliman: Rempah Unik Asal Batak yang Bikin Lidah ‘Kesemutan’ Tapi juga Bikin Nagih!

Prolite – Kalau kamu pecinta kuliner Nusantara, ada satu rempah yang wajib banget kamu kenal: andaliman. Sekilas mungkin terlihat seperti lada biasa, tapi begitu masuk ke mulut—sensasinya langsung beda. Ada pedas, ada segar, dan yang paling khas: efek kebas yang bikin lidah seperti “bergetar”.

Rempah ini bukan cuma unik dari segi rasa, tapi juga punya nilai budaya dan manfaat kesehatan yang menarik. Bahkan, di kalangan pecinta kuliner, andaliman sering disebut sebagai salah satu “hidden gem” dari Indonesia.

Jadi, sebenarnya apa itu andaliman? Kenapa rasanya bisa bikin kebas? Dan kenapa rempah ini begitu penting dalam masakan Batak?

Baca Juga:Primebiz Hotel Cikarang dan Tipsy Runner Hadirkan “Pace & Vibes”, Satukan Semangat Lari, Kesehatan, dan Kreativitas

Apa Itu Andaliman?

Andaliman: Rempah Unik Asal Batak yang Bikin Lidah ‘Kesemutan’ Tapi juga Nagih!

Andaliman adalah rempah khas Indonesia yang memiliki nama ilmiah *Zanthoxylum acanthopodium*. Tanaman ini masih satu keluarga dengan genus *Zanthoxylum*, yang juga mencakup Sichuan pepper dari Tiongkok.

Baca Selanjutnya
Serap 8.592 Tenaga Kerja, Program Padat Karya Prioritaskan Warga Miskin