

Slaw Afal a Chaws

Amser paratoi: 10 munud Amser coginio: 0 munud



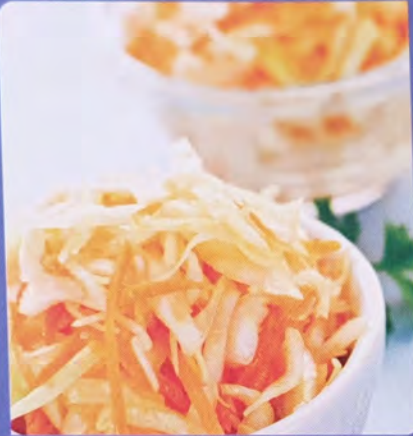
Cynhwysion

1 dymaid mawr o gaws wedi'i gratio

1 afal, wedi'i phlicio, a'i gratio ar ôl tynnu'r craidd

4 sibols, wedi'u malu'n fân

1 llwy fwrdd o mayonnaise



Dull.

- Cymysgwch yr holl gynhwysion â'i gilydd
- Gweinwch gyda salad, byrgers llysiau neu datws trwy'u crwyn

Gair o gyngor!

Os am ddewis ysgafnach, defnyddiwch mayonnaise braster isel



Dip Tomato

Amser paratoi: 3 munud Amser coginio: 10 munud



Cynhwysion

1 tun / 400g / 14 owns o domatos wedi'u torri

1 nionyn canolig, wedi'i dorri'n fân

1 ewin garleg, wedi'i dorri'n fân

1 llwy de o berlysiau sych cymysg

Pinsiad o bowdr chilli neu ddiferyn o saws Swydd Caerwrangon



Dull.

- Rhowch yr holl gynhwysion mewn sosban. Mudferwch am 10 munud
- Hylifwch nes ei fod yn llyfn os ydych am ei ddefnyddio fel dip. (Gallech hefyd ei ddefnyddio fel sylfaen i ryseitiau eraill yn y llyfr hwn)
- Unwaith y bydd wedi oeri, gallwch storio'r ddau fath mewn cynhwysydd seliedig yn yr oergell am hyd at 2 ddiwrnod

Gair o gyngor!

Addas iawn ar gyfer llawer o brydau - defnyddiwch fel saws pasta, mewn quesadillas, ar pizza yn lle piwrî tomato neu gweinwch gyda thalpiauw tatws

