

Salad cig moch a Thatws Cynnar Sir Benfro* gyda dresin afal



Mae'r salad hwn ar ei orau'n gynnes, ond gallwch baratoi'r holl elfennau ymlaen llaw, a rhoi popeth at ei gilydd yn syth cyn ei weini.

Ar gyfer 4 fel dechreufwyd, 3 fel prif gwrs | **Paratoi** 15 munud | **Coginio** 20 munud

Cynhwysion

350g o Datws Cynnar Sir Benfro
4 sleisen o gig moch mwg
2 afal bwyta ffres, wedi tynnu'r canol a'u torri'n dalpiâu
15g (1 llwy fwrdd) o fenyn
6 llond llaw o ddail salad
50g o gnau cyll wedi'u tostio
4 sibwns, wedi'u golchi a'u sleisio
1 llwy fwrdd o sifys mân i addurno

Dresin

2 lwy fwrdd o geuled afal sinamon
1 llwy fwrdd o finegr seidr
3 llwy fwrdd o olew olewydd
Halen Môn^A a phupur du

Dull

- 01** Golchwch y tatws a'u torri'n eu hanner a'u berwi tan y byddan nhw fwy neu lai'n feddal.
- 02** Ewch ati i greu'r dresin drwy chwisgio'r holl gynhwysion mewn powlen fechan.
- 03** Tywalltwch hanner y dresin dros y tatws cynnes ar ôl eu draenio, a'u rhoi i'r naill ochr.
- 04** Griliwch y cig moch am 5 munud ar bob ochr, eu tynnu o'r badell, a'u torri'n ddarnau gweddol o faint. Rhowch y menyn yn yr un badell a brownio'r talpiâu afal yn y menyn wedi toddi.
- 05** Tynnwch yr afalau o'r badell, a glanhau'r badell gyda gweddill y dresin.
- 06** Mewn powlen weini, cymysgwch y tatws, y cig moch, yr afalau, y cnau, y sibwns a'r dail salad, gan dywallt y dresin cynnes drosto ac ychwanegu'r sifys i addurno.

