

# Sewin Mwg wedi'i Ddal â Chyryclau Gorllewin Cymru (PGI) gyda Remoulade Seleriac

DIGON I 4



4 ffiled o Sewin wedi'i Ddal â Chyryclau  
Gorllewin Cymru (PGI)

1 seleriac mawr

Sudd 1 lemwn

4 llwy fwrdd o mayonnaise

1 llwy fwrdd o fwstard hadau cyfan

100g o Fara Lawr Cymreig (PDO)

1 llond llaw fach o ddil wedi torri

- 1 Halltwch y pysgodyn gyda halen a'i goginio drwy fwg yn ofalus dros naddion derw am tua 15 munud, nes bydd wedi ei goginio fel y dymunwch – tynnwch y croen cyn ei weini.
- 2 Yn y cyfamser, torrwch y seleriac yn ddarnau maint matsis, naill ai'n ofalus gyda chyllell neu'n defnyddio mandolin gyda llafn julienne.
- 3 Rhowch ddresin ar y seleriac gyda'r mayonnaise, bara lawr, dil, mwstard, pupur a halen gallwch leihau faint o halen ydych chi'n ei ddefnyddio trwy gynyddu'r bara lawr yn ôl y blas.
- 4 Rhowch ddogn hael o'r remoulade seleriac a bara lawr ar blatiau a'r ffiledau sewin mwg ar ei ben.



Bwyd a Diod Cymru  
Food & Drink Wales