

# Salad brithyll mwg, ffenigl ac afal



Gweiniwch hwn fel dechreufwyd ysgafn neu ginio, gyda bara gwenith cyflawn ar yr ochr.

Ar gyfer 4 | Paratoi 15 munud

## Cynhwysion

250g o ffiledi brithyll seithliw mwg  
sudd a chroen 1 lemwn wedi'i gratio'n fân  
1 bylb mawr o ffenigl  
1 afal Granny Smith  
150g o radis, wedi'u sleisio'n denau  
1 bwnsiad mawr o ferwr dŵr neu ferwr, a'r coesau trwchus wedi'u torri i ffwrdd

## I'r dresin

3 llwy fwrdd o hufen sur  
2 lwy fwrdd o saws marchruddygl (horseradish)  
2 lwy fwrdd o olew had rêp  
halen môr Halen Môn\* a phupur du

## Dull

- 01 Hanerwch y bylb ffenigl, tynnwch y canol, ac yna sleisiwch y llysieuyn yn denau cyn ei gymysgu â hanner y sudd a holl groen y lemwn, gan ofalu bod pob darn wedi'i orchuddio.
- 02 Chwarterwch, tynnwch y canol a sleisiwch yr afal yn denau, cyn ei ychwanegu at y ffenigl. Cymysgwch bopeth gyda'u gilydd cyn ei roi o'r neilltu. Sleisiwch y radis a'u hychwanegu at y ffenigl ynghyd â'r berwr dŵr, a chymysgwch y cyfan.
- 03 I'r dresin, chwisiwch weddill y sudd lemwn gyda'r hufen sur, y saws marchruddygl a'r olew, gan ychwanegu halen a phupur i roi blas.
- 04 Rhowch fymryn o'r dresin ar 4 plât gweini cyn rhoi'r salad ar ei ben. Torrwch y brithyll yn ddarnau dros y salad, cyn diferu gweddill y dresin ar y top.

