

CEGIN WLEDIG
DYFFRYN
WYSG

VALE OF USK
COUNTRY
KITCHEN

FUN VALE OF USK MINI PIZZAS

Ingredients

2 bread muffins cut in half (you could use white, wholemeal or cheese muffins) or 4 mini pizza bases)

2 tbsp tomato puree

1 tbsp tomato ketchup

90 g grated cheese

Selection of local vegetables to make the faces

Sweetcorn, peppers, mushrooms, courgettes, chives.

You may also want to use olives, pepperoni slices and mozzarella slices

How to make them

1. Preheat your oven to 200°C Gas mark 6
2. In a small bowl mix together the tomato puree and tomato ketchup and spread a spoonful over the muffin halves
3. Sprinkle the grated cheese
4. Use the other ingredients to make up your funny or animal faces- sliced olives are great for eyes, strips of thinly sliced peppers for a lions' hair or mane
5. Carefully place them on baking tray and cook in the oven until bubbling (10-12 minutes)

CEGIN WLEDIG
DYFFRYN
WYSG

VALE OF USK
COUNTRY
KITCHEN

PIZZAS BACH HWYL DYFFRYN WYSG

Cynhwysion

2 myffin bara wedi eu torri yn hanner (mae modd defnyddio myffins gwyn, gwenith cyfan neu gaws) neu 4 sylfaen pizza bach

2 llwy fwrdd o biwri tomato

1 llwy fwrdd o saws coch

90g o gaws gratiedig

Detholiad o lysiau lleol er mwyn gwneud yr wynebau

India-corn, pupur, madarch, courgettes, cenhinen syfi.

Efallai eich bod hefyd am ddefnyddio olifau, tafelli pepperoni a thafelli mozzarella

Sut i fynd ati

1. Mae angen i chi dwymo'r ffwrn ymlaen llaw hyd at 200°C – Marc Nwy 6
2. Cymysgwch y piwri tomato a'r saws coch gyda'i gilydd mewn powlen fach a thaenwch lawn llwy dros yr hanner myffins
3. Ysgeintiwch y caws gratiedig
4. Defnyddiwch y cynhwysion eraill er mwyn creu wynebau doniol neu wynebau anifeiliaid – mae olifau sydd wedi eu torri yn dafelli yn wych ar gyfer gwneud gwallt neu fwng llew
5. Gosodwch bob dim yn ofalus ar yr hambwrdd pobi a'i goginio yn y ffwrn tan ei fod byrlymu (10-12 munud)

