

CEGIN WLEDIG
DYFFRYN
WYSG

VALE OF USK
COUNTRY
KITCHEN

VALE OF USK SALAD

Can be served as a starter or with cold meat.

Ingredients

75 g Wye Valley cheese

1 tablespoon sun dried tomato – cut into strips

100g cherry tomatoes- halved

2 spring onions- thinly sliced

100g mixed salad leaves

1 tablespoon pine nuts- optional

Dressing

1 tablespoon balsamic vinegar

2 tablespoons olive oil or rapeseed oil

Ground black pepper

How to make it

- 1 Place the dressing ingredients in the jug and mix lightly with the fork
2. Place all the salad ingredients in the mixing bowl. Mix the ingredients carefully taking care not to break the cheese.
3. Drizzle the dressing over the salad and serve immediately.

Equipment

Sharp knife

Chopping board

Mixing bowl

Measuring jug

Fork, tablespoon and teaspoon

CEGIN WLEDIG
DYFFRYN
WYSG

VALE OF USK
COUNTRY
KITCHEN

SALAD DYFFRYN WYSG

Mae modd ei weini fel cwrw cyntaf gyda chig oer.

Cynhwysion

75 g o gaws Dyffryn Gwy

1 llwy fwrdd o domatos wedi eu sychu yn yr haul – wedi eu torri mewn stripiâu

100g o domatos ceirios – wedi eu torri mewn hanner

2 nionyn – wedi eu torri'n dafelli mân

100g o ddail salad cymysg

1 llwy fwrdd o gnau pin - opsiynol

Dresin

1 llwy fwrdd o finegr balsamic

2 llwy fwrdd o olew olif neu olew had-rêp

Papur du

Sut i fynd ati

- 1 Gosodwch gynhwysion y dresin mewn jwg a'u cymysgu'n ofalus gyda fforc
2. Gosodwch yr holl gynhwysion salad yn y bowlen cymysgu. Cymysgwch y cynhwysion yn ofalus gan gymryd gofal i beidio â thorri'r caws.
3. Rhwch y dresin dros y salad yn ofalus a'i weini'n syth.

Cyfarpar

Cyllell finiog

Bwrdd torri

Powlen gymysgu

Jwg fesur

Fforc, llwy fwrdd a llwy de