

CEGIN WLEDIG  
DYFFRYN  
WYSG

VALE OF USK  
COUNTRY  
KITCHEN

## VALE OF USK SUNSET PASTA SALAD

### Ingredients

- 100g small dried pasta shapes
- 3 tablespoons sunflower oil
- 1 dessertspoon red or white wine vinegar
- 1 dessertspoon tomato ketchup
- 1 small carrot- peeled and grated
- ½ red pepper- de seeded, sliced and diced
- ½ small cucumber- cut into sticks and diced
- 6 cherry tomatoes- quartered
- 100g of local cheese

### How to make it

1. Cook the pasta in fast boiling water until tender but with a 'bite '(al dente). Mix the oil, ketchup and vinegar in the bowl.
2. Prepare the vegetables and add them all- except the tomatoes- to the sunflower oil, ketchup and vinegar. Add the cheese and toss the ingredients together.
3. Drain the pasta and plunge it into cold water. Drain it again and pat dry with kitchen roll.
4. Add the pasta to the vegetable and cheese mixture, and stir to combine.
5. Turn the pasta into a serving dish and decorate with the quartered cherry tomatoes.

### Equipment

- Saucepan
- Sieve
- Mixing bowl
- Chopping board
- Sharp knife
- Tablespoon
- Kitchen roll
- Serving dish



## SALAD PASTA MACHLUD HAUL DYFFRYN WYSG

### Cynhwysion

- 100g o siapau pasta wedi sychu
- 3 llwy fwrdd o olew blodyn yr haul
- 1 llwy bwdin o finegr gwin coch neu wyn
- 1 llwy bwdin o saws coch
- 1 darn o foron wedi ei bilio a'i gratio
- ½ pupur coch, heb unrhyw hâd ac wedi ei falu'n fân
- ½ ciwcymbr bach – wedi ei dorri yn ddarnau a'i ddeisio
- 6 tomato bach
- 100g o gaws lleol

### Sut i fynd ati

1. Coginiwch y pasta mewn powlen o ddŵr yn berwi'n gyflym tan ei fod yn weddol feddal ond dal yn ddigon caled i fod yn *al dente*. Cymysgwch yr olew, saws coch a'r finegr yn y bowlen.
2. Paratowch y llysiau a'u hychwanegu hwy i gyd - ac eithrio'r tomatos - i'r olew blodyn yr haul, saws coch a finegr. Ychwanegwch y caws a chymysgwch bob dim gyda'i gilydd.
3. Arllwyswch y dŵr allan o'r pasta a'i osod eto mewn dŵr oer. Arllwyswch y dŵr allan eto a'i sychu'n ofalus gydag ychydig o rolyn papur sychu.
4. Ychwanegwch y pasta at y llysiau a'r caws a'i droi er mwyn cyfuno pob dim.
5. Gosodwch y pasta mewn powlen weini a'i addurno gyda'r tomatos bach.

### Cyfarpar

- Sosban
- Rhidyll
- Powlen gymysgu
- Bwrdd torri
- Cyllell finiog
- Llwy fwrdd
- Rholyn papur sychu
- Plât gweini