



Cynhwysion

2 satsuma

½ melon honeydew, tynnu'r croen a'r hadau
1 bwnsiad bach o rawnwin coch, heb hadau
1 bwnsiad bach o rawnwin gwyn, heb hadau



Offer

16-20 o ffyn coctel, bwrdd torri a chylllell



Dull

1. Tynnwch y grawnwin o'u coesau
2. Piliwch y satsuma a'u rhannu yn ddarnau unigol
3. Torrwch y melon yn giwbiau bach
4. Gosodwch y ffrwythau ar ffon coctel
5. Gosodwch ar blât



Cynghorion defnyddiol

- Defnyddiwch dwbyn bach o fromage frais blas ffrwythau fel dip
- Rhowch gynnig ar ddefnyddio gwahanol fathau o ffrwythau fel mefus, bananas a afalau
- Mae Cebab Llysieuol yn ddewis arall da. Defnyddiwch 6 tomato ceirios, 100g o gaws Cheddar wedi'i dorri'n giwbiau, 8 prwsen a darn 10cm o giwcymber wedi'i dorri'n giwbiau. Gallwch ddefnyddio 50g o gaws hufen braster isel fel dip.
- Gofynnwch i oedolyn eich helpu i dynnu'r croen oddi ar y melon.