

Easy Pizzas

INGREDIENTS (makes 1 pizza)

- 1 pitta or sandwich thin
- 2 dessertspoons passata or tomato puree
- 2 cherry tomatoes – halved
- 1 dessertspoon canned sweetcorn
- 1 dessertspoon green or red pepper – finely sliced
- 1 spring onion – trimmed and finely sliced
- 1 slice cooked chicken or turkey – torn (optional)
- 15g mature cheddar **cheese** – grated

EQUIPMENT

- chopping board
- sharp knife
- grater
- dessertspoon
- baking tray

METHOD

1. Prepare the vegetables and set aside. Then, with the back of a dessertspoon, spread the passata or tomato puree over the bread.
2. Add the vegetables and chicken or turkey (if using) and sprinkle over the cheese.
3. Place on a baking tray and bake in a hot oven (200°C) for 10 minutes until the pitta is crisp and the cheese is melted. Serve with a green salad.

ALLERGY AWARENESS!

This recipe contains: Cereals containing gluten, Milk



Pizzas Hawdd

CYNHWYSION (yn gwneud 1 pizza)

- 1 pitta neu frechdan denau
- 2 lwy bwdin o bassata neu piwri tomato
- 2 tomato bach – wedi'u hanneru
- 1 llwy bwdin india-corn tun
- 1 llwy bwdin pupur gwyrdd neu goch - wedi eu sleisio'n denau
- 1 shibwnsyn - ac wedi'i docio a'l sleisio'n denau
- 1 sleisen cyw iâr neu dwrci wedi'i goginio – wedi'l rwygo (dewisol)
- 15g **caws** cheddar aeddfed – wedi'i gratio

OFFER

bwrdd torri
cylllell finiog
gratiwr
llwy bwdin
hambwrdd pobi

DULL

1. Paratowch y llysiau a'u rhoi o'r neilltu. Yna, gyda chefn llwy bwdin, lledaenwch y passata neu'r saws tomato a'r dros y bara pitta.
2. Ychwanegwch y llysiau a cyw iâr neu dwrci (os yn defnyddio) rhowch ychdig o gwas drosto.
3. Rhowch ar hambwrdd pobi a phobwch mewn popty poeth (200°C) am 10 munud nes bod y pitta yn grimp a'r caws wedi toddi. Gweinwch gyda salad gwyrdd.

YMWYBYDDIAETH ALERGEDD!

Mae'r rysâit hon yn cynnwys: Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten, Llaeth

