

Rendang Cig Eidion Cymru



Cynhwysion

- 800g o Gig Eidion Cymru i'w stiwio, wedi'i ddeisio'n ddarnau
- 1 llwy fwrdd o olew ar gyfer ffrio
- 4 deilen leim kaffir (sych)
- 2 coeden anis
- 2 ffon o sinamon
- 8 clof
- 1 tun o laeth cnau coco
- Tua 200 ml o ddŵr
- Sudd un lemwn
- 1 llwy fwrdd o siwgr brown tywyll
- 4 llwy fwrdd o gnau coco wedi'u sychu

Wneud y pâst Rendang

- 1 winwnsyn, wedi'i dorri'n fras
- 2 tsili coch mawr, heb hadau, ac wedi'u torri
- 6 ewin garlleg – wedi'u torri
- 1 fodfedd o sinsir ffres wedi'i dorri
- ½ llwy de o sinsir mâl
- 1 llwy fwrdd o goriander mâl
- 1 llwy de o gwmin mâl
- 1 llwy de o bupur du mâl
- ½ llwy de o halen
- 1 llwy de o bâst lemwnwellt
- Ychydig o ddŵr

Dull

1. Gwnewch y pâst trwy roi'r holl gynhwysion mewn prosesydd bwyd a chymysgu'r cyfan i greu pâst llyfn.
2. Tostiwch y cnau coco trwy eu gosod mewn padell ffrio sych a'u cynhesu, gan eu troi'n ddi-baid hyd nes y byddant yn troi'n lliw brown, euraid.
3. Cynheswch yr olew mewn padell ffrio fawr neu ddysgl caserol. Ychwanegwch y coed anis, y ffyn sinamon a'r clofau a'u gadael i ffrio am funud ar wres canolig.
4. Ychwanegwch y pâst a'r dail leim kaffir at y badell a'u troi am rai munudau.
5. Ychwanegwch y cig eidion, y llaeth cnau coco a'r dŵr at y cymysgedd a dewch ag ef i'r berw, cyn gostwng y gwres a'i goginio am 1½-2 awr.
6. Ychwanegwch y siwgr, y sudd lemwn a 3 llwy fwrdd o'r cnau coco wedi'u tostio. Cymysgwch y cyfan cyn ei orchuddio â chaead a'i goginio am tua 30 munud. Ewch ati i'w droi bob hyn a hyn, a hynny hyd nes y bydd y cig yn dyner a'r pâst yn gymharol sych.
7. Gweinir gyda phinsiad o'r cnau coco sy'n weddill. Pryd delfrydol i'w weini gyda reis, a salad tomato a choriander.



Gallwch brynu pâst Rendang parod, neu roi cynnig ar wneud eich pâst eich hun. Mae'n hawdd iawn i'w wneud, a bydd gennych y rhan fwyaf o'r cynhwysion yn eich cwpwrdd storio yn barod!

Ewch i eatwelshbeef.com am fwy o ysbrydoliaeth a gwybodaeth am ein blogiau, cystadlaethau a digwyddiadau diweddaraf.