

# Halloumi Kebabs

## INGREDIENTS (makes 4)

*For the marinade:*

- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 garlic clove – peeled and finely chopped
- 1 teaspoon lemon juice
- 1 teaspoon smoked paprika
- freshly ground black pepper

*For the kebabs:*

- 200g Halloumi cheese – cut into squares
- 1 courgette – halved lengthways and thickly sliced
- 1 red pepper – de-seeded and cut into squares
- 1 yellow pepper – de-seeded and cut into squares
- 1 red onion – peeled, quartered and split into layers

*For the herb dressing:*

- 100ml Greek yoghurt or crème fraiche
- ½ teaspoon dried mixed herbs
- ½ teaspoon dried parsley

## METHOD

1. Whisk the marinade ingredients together in the mixing bowl and then add the prepared vegetables. Mix gently to coat the vegetables in the marinade.
2. Carefully thread the vegetables on to the skewers.
3. Cook the kebabs on the barbeque for 10-12 minutes until cooked (alternatively bake in a pre-heated oven (200°C) for 15-20 minutes). Meanwhile, mix the yogurt with the herbs to make the dressing.
4. Once the kebabs are cooked, serve with a generous helping of herb dressing.



## EQUIPMENT

chopping board, sharp knife, whisk, mixing bowl, tablespoon, wooden kebab skewers

## ALLERGY AWARENESS!

This recipe contains: Milk



# Kebabs Halloumi

**CYNHWYSION** (gwneud 4)

*I'r marinêd:*

- 2 llwy fwrdd olew llysiau
- 1 ewin garlleg – wedi'i blicio a'i dorri'n fân
- 1 llwy de sudd lemwn
- 1 llwy de paprica wedi'i fygu pupur du

*I'r kebabs:*

- 200g **caws** Halloumi
- 1 corbwmpen - wedi'i hanneru a'i thorri'n ddarnau
- 1 pupur coch - tynnu'r hadau a'i dorri'n sgwariau
- 1 pupur melyn - tynnu'r hadau a'i dorri'n sgwariau
- 1 winwysyn coch – wedi'i blicio, chwarteri a rhannu'r haenau

*I'r dresin perlysiâu:*

- 100ml iogwrt groegaidd neu crème fraiche
- ¼ llwy de perlysiâu cymysg sych
- ¼ llwy de persli sych

## DULL

1. Cymysgwch gynhwysion y marinêd yn y bowlen gymysgu ac ychwanegwch y llysiau wedi'u paratoi. Cymysgwch y llysiau yn ofalus yn y marinêd.
2. Rhowch y darnau llysiau yn ofalus ar y sgiwerau.
3. Coginiwch ar y barbeciw am 10-12 munud nes eu bod wedi coginio. Neu, fel arall, coginiwch mewn popty (200°C) am 15-20 munud. Yn y cyfamser chymysgwch yr iogwrt gyda'r perlysiâu i wneud dresin.
4. Pan fydd y kebabs yn barod, gweinwch gyda llwyaid dda o'r dresin perlysiâu drostynt.



## OFFER

bwrdd torri, cylllell finiog, wisg, powlen gymysgu, llwy fwrdd, sgiwerau kebab pren

## YMWYBYDDIAETH ALERGEDD!

Mae'r rysâit hon yn cynnwys: llaeth

