



HAPPY FACE WRAPS



INGREDIENTS

- 4 cherry tomatoes - halved
- $\frac{1}{4}$ cucumber - diced
- $\frac{1}{2}$ pepper - diced
- 60g mature cheddar **cheese** - **grated**
- 4 tortilla **wraps**
- 4 teaspoons **cream cheese**
- 4 handfuls ($\frac{1}{4}$ bag) spinach leaves

EQUIPMENT

chopping board, sharp knife,
can opener, grater, teaspoon,
table knife

SERVES: 4

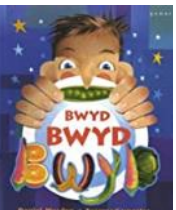
PREP TIME: 20 minutes

COOK TIME: —

ALLERGENS: cereals containing gluten,
milk

METHOD

- 1 Prepare the vegetables and cheese and set aside.
- 2 Place a wrap on a clean chopping board and using the back of a spoon, spread over 1 tea spoon of cream cheese.
- 3 Make a happy face with the vegetables! Use the:
 - * Tomatoes for the eyes
 - * Cucumber for the nose
 - * Pepper for the mouth
 - * Cheese for the ears
 - * Spinach for the hair
- 4 To make the wrap, fold over two opposite sides to seal the edges. Then roll up firmly to enclose the filling. Finally cut in half to serve.
- 5 Repeat the process until you have made all of the wraps.



WRAPS WYNEB HAPUS



CYNHWYSION

4 tomato bychan—wedi'u chwarteri

1/4 ciwcymbwr - wedi'i dorri'n ddŵs

1/2 pupur - wedi'i dorri'n ddŵs

60g caws cheddar aeddfed - wedi gratio

4 wrap tortilla

4 llwy de caws hufen

4 llon llaw dair spigoglys

OFFER

bwrdd torri, cyllell finiog, gratiwr,
llwy de, cyllell fwrdd

DIGON I: 4

AMSER PARATOI: 15 munud

ALLERGEDD: grawnfwydydd sy'n
cynnwys glwten, llaeth

AMSER COGINIO: ———

DULL

- 1 Paratowch y llysiau a gratio'r caws a'u rhoi o'r neulltu.
- 2 Rhowch Wrap ar fwrdd torri glan a gan ddefnyddio cefn llwy, taenwch 1 llwy de o gaws meddal drosti.
- 3 Gwnewch wyned hapus gada'r llysiau. Defnyddiwch:
 - * Tomatos ar gyfer llygaid
 - * Ciwcymbyr ar gyfer y trwyn
 - * Pupur ar gyfer y geg
 - * Caws ar gyfer y clustiau
 - * Spigoglys ar gyfer y gwallt
- 4 I wneud y wrap, plygwch ddwy ben gyferbyn a'i gilydd i selio'r ochrau. Yna, rhoiwch yn dynn i amgau y llenwad. Yn olaf, torrwcw yn ei hanner i weini.