

## Εορταστικό μπουρέκι κοτόπουλο

### Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο
- **150g Σάλτσα Τυριών (Κωδ. 55735)**
- **100g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)**
- **15g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)**
- **1 κ. σ. Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)**
- 80g πιπεριά πράσινη
- 80g πιπεριά κόκκινη
- 400g φύλλο κουρού
- 100g σκληρό τυρί σε μικρούς κύβους ή τριμμένο
- ½ κ. γ. εστραγκόν
- Λίγο μαύρο σουσάμι ή φρέσκο θυμάρι

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε σε κύβους το κοτόπουλο και καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Ακρόπολη.
2. Ανακατεύουμε σε μια μπασίνα το κοτόπουλο με τη Σάλτσα Τυριών, το Καραμελωμένο Κρεμμύδι, το τυρί, το εστραγκόν και τις πιπεριές, τις οποίες έχουμε ψιλοκόψει.
3. Απλώνουμε το ένα φύλλο σφολιάτας σε ταψάκι και γεμίζουμε με το μείγμα. Σκεπάζουμε με το δεύτερο κομμάτι σφολιάτας όλη την επιφάνεια (μπορούμε να κάνουμε κύκλους με κουπάτ σε διάφορα μεγέθη).
4. Κλείνουμε καλά στις άκρες. Για καλύτερο οπτικό αποτέλεσμα και για να μην ξεραθεί η σφολιάτα, απλώνουμε λίγη Μαρινάτα Gold με πινέλο και ντεκοράρουμε με θυμάρι ή σουσάμι μαύρο.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170 °C για 50-60 λεπτά μέχρι να πάρει ροδοκόκκινο χρώμα.

