

## Γεμιστό γιορτινό κοτόπουλο

### Υλικά

- 1 ½ kg κοτόπουλο μπούτι (Α/Ο με δέρμα)
- **150g Dressing Red Twist (Κωδ. 55308)**
- **30g Μαρινάτα Dry Πουλερικών (Κωδ. 51001CL)**
- **300g Εορταστική Γέμιση (Κωδ. 55068)**
- 1/3 ματσάκι μαϊντανός ψιλοκομμένος
- 1/3 ματσάκι φρέσκο κρεμμυδάκι ψιλοκομμένο
- 150g τριμμένη γραβιέρα
- 200g διάφορα berries (φραγκοστάφυλο, blueberry, framboise κτλ.)
- 2 μεγάλα κυδώνια

### Εκτέλεση

1. Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Dry Πουλερικών σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία, αντικαθιστώντας το νερό με 100g Red Twist. Μαρινάρουμε το κοτόπουλο για 1-2 ώρες.
2. Αναμειγνύουμε το κρεμμυδάκι, το μαϊντανό, τα berries και τη γραβιέρα, με την Εορταστική Γέμιση.
3. Γεμίζουμε με το μείγμα το κοτόπουλο, ανά δύο, και τα δένουμε με σπάγκο ή τα περνάμε από δίχτυ. Δένουμε σφιχτά ώστε να σχηματιστεί ένα στρογγυλεμένο ρολό. Στην άκρη κάθε ρολού μπορούμε να βάλουμε φινιρισμένο κόκαλο για ντεκόρ.
4. Κόβουμε τα κυδώνια σε μεγάλα κομμάτια και τα απλώνουμε σε πυρίμαχο σκεύος ή σακούλα ψησίματος. Από πάνω βάζουμε τα ρολά κοτόπουλου και περιχύνουμε με το υπόλοιπο Red Twist.

### Οδηγίες ψησίματος

Προσθέτουμε μισό ποτήρι νερό ή κόκκινο κρασί, και ψήνουμε σε μέτριο προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για 1 ώρα περίπου.

