



## מה זה בעצם ?

אנטריקוט (מצרפתית Entrecôte - "בין הצלעות"; בעברית: ורד הצלע) הוא מונח המשמש במטבח הצרפתי המסורתי בפרט, ובמאכלי בשר בקר בכלל, לאומצה או לצלי, שמקורם בבשר שבין צלעות הבקר. האנטריקוט הוא נתח בשר עתיר סיבי שומן ("משויש").

נתח אנטריקוט מסורתי מכיל רקמת שריר, עוביו כשלושה סנטימטרים, ומשקלו בין 400 ל-500 גרם. עם זאת, כיום משמש המושג גם לנתחי בשר אחרים, שנלקחו, לדוגמה, מצידה האחר של הצלע, ומשקלם

אינו אחיד.