**Maissuppe med bacon og popcorn**

4 stk poteter

1 stk løk

2ss olivenolje

500g mais

150g bacon

3dl matfløte

Vann + 1 hønsebuljong terning

Salt, pepper, chilipulver

Popcorn

1. Skrell poteter og skjær dem i fine biter. Sil vekk laken fra de hermetiserte maiskornene og ha dem i en gryte sammen med oppkuttet poteter, løk og olivenolje. Stek på middels varme i 3-4 min til løken er blitt gjennomsiktig.
2. Ha vann i gryta, nok til å dekke grønnsakene, tilsett salt, pepper og chilipepper og kok opp. La det småkoke til potetbitene er møre, ca 8-10 min.
3. Mens grønnsakene kokes, skjærer du opp bacon i små biter. Stek de i en panne på middels varme.
4. Når potetene er møre, moser du blandingen med en stav-mixer til du får en fin pure.
5. Tilsett matfløten til du får den konsistensen du ønsker på suppen, men den skal gjerne være litt tykk og kremete. Smak til med salt, pepper evt chilipulver.
6. Server med bacon og litt popcorn.